叶兴阳

双语音标有声读物

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

English

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 改良菜肴(made-over Dishes) 000001

2. 改良菜肴(made-over Dishes) 000002

3. 改良菜肴(made-over Dishes) 000003

4. 改良菜肴(made-over Dishes) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

改良菜肴(Made-Over Dishes)
第1/4页

[prə'djuːst] [baɪ]['ɑːrdʒən] - , ['deɪvɪd]['stɑːrnər][ænd; ənd][ðə; ði][ˌɒn'laɪn][dɪ'strɪbjuːtɪd; 'dɪstrɪbjuːtɪd]
Produced by Arjan Moraal , David Starner and the Online Distributed
生产 经过 阿扬 - , 大卫 斯塔纳 和 这 在线的 分布式

由 Arjan Moraal、David Starner 和在线发行公司制作

['pruːfriːdɪŋ] [tiːm] .
Proofreading Team .
校对 团队 .

校对团队。

[meɪd] - ['əʊvə(r)] ['dɪʃɪz]
MADE - OVER DISHES
制成 - 超过 菜肴

改良菜肴

[baɪ]['mɪsɪz] .
BY MRS .
经过 太太 .

作者：夫人

[es] . [tiː] . ['rɔrər]
S . T . RORER
S . T . 罗勒

圣罗勒

['ɔːθə(r)] [ɒv; əv]['mɪsɪz] . - [njuː] [kʊk] [bʊk] , [ˌfɪlə'delfiə] [kʊk] [bʊk] , [bred] [ænd; ənd]
Author of Mrs . Rorer's New Cook Book , Philadelphia Cook Book , Bread and
作者 的 太太 . - 新的 厨师 书 , 费城 厨师 书 , 面包 和

《罗勒夫人新食谱》、《费城食谱》、《面包和》的作者

[bred] - ['meɪkɪŋ] , [ænd; ənd]['ʌðə(r)]['væljuəb(ə)l] [wɜːks] [ɒn] ['kʊkəri] .
Bread - Making , and other Valuable Works on Cookery .
面包 - 制作 , 和 其他 有价值的 作品 在 烹饪 .

面包制作及其他烹饪方面的宝贵著作。

[rɪ'vaɪzd] [ænd; ənd] [ɪn'lɑːdʒd] [ɪ'dɪʃ(ə)n]
Revised and Enlarged Edition
修改 和 放大 版

修订扩充版

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

['prefəs]
Preface
前言

前言

[stɒk]
Stock
库存

库存

[kʊkt] [fɪʃ]
Cooked Fish
煮熟 鱼

熟鱼

[miːt]
Meat
肉

肉

[biːf] — [ˌʌn'kʊkt]
Beef — Uncooked
牛肉 — 生

生牛肉

[biːf] — [kʊkt]
Beef — Cooked
牛肉 — 煮熟

熟牛肉

['mʌtn] — [ˌʌn'kʊkt]
Mutton — Uncooked
羊肉 — 生

生羊肉

['mʌtn] — [kʊkt]
Mutton — Cooked
羊肉 — 煮熟

熟羊肉

['tʃɪkɪn] — [ˌʌn'kʊkt]
Chicken — Uncooked
鸡 — 生

生鸡肉

['tʃɪkɪn] — [kʊkt]
Chicken — Cooked
鸡 — 煮熟

鸡肉——熟的

[geɪm]
Game
游戏

游戏

[bred]
Bread
面包

面包

[egz]
Eggs
鸡蛋

鸡蛋

[pə'teɪtəʊz]
Potatoes
土豆

土豆

[kəʊld] [bɔɪld]
Cold Boiled
寒冷的 煮沸

冷煮

[tʃiːz]
Cheese
奶酪

奶酪

['sɔːsɪz]
Sauces
酱汁

酱汁

['sælədz]
Salads
沙拉

沙拉

['sɪərɪəls]
Cereals
谷物

谷物

['vedʒtəb(ə)lz]
Vegetables
蔬菜

蔬菜

[fruːts]
Fruits
水果

水果

['saʊə(r)] [mɪlk] [ænd; ənd] [kriːm]
Sour Milk and Cream
酸的 牛奶 和 奶油

酸奶和奶油

['prefəs]
PREFACE
前言

前言

[waɪz] ['fɔːθɔːt] , [wɪtʃ] [miːnz] [ɪ'kɒnəmi] , [stændz] [æz; əz] [ðə; ði] [fɜːst] [ɒv; əv] [də'mestɪk] ['djuːtiz] .
Wise forethought , which means economy , stands as the first of domestic duties .
明智的 深思熟虑 , 哪个 方法 经济 , 站立 作为 这 第一的 的 国内的 职责 .

明智的远见，也就是节俭，是家庭责任的首要任务。

['pɒvəti] [ɪn] [nəʊ] [wei] [ə'fekts] [skɪl] [ɪn] [ðə; ði] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [fuːd] .
Poverty in no way affects skill in the preparation of food .
贫困 在 不 方式 影响 技能 在 这 准备 的 食物 .

贫困丝毫不影响烹饪技能。

[ðə; ði] ['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [tuː; tə] [drɔː] [aʊt] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] ['fleɪvə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ]
The object of cooking is to draw out the proper flavor of each
这 目的 的 烹饪 是 到 画 出去 这 恰当的 味道 的 每个
[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [ɪn'griːdiənt] [juːst] [ɪn] [ðə; ði] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [dɪʃ] ,
individual ingredient used in the preparation of a dish ,
个人 成分 用过的 在 这 准备 的 一个 盘子 ,

烹饪的目的是为了充分展现每一种食材的独特风味。

[ænd; ənd] ['rendə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [mɔː(r)] ['iːzi] [ɒv; əv] [daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən] .
and render it more easy of digestion .
和 使成为 它 更多的 简单的 的 消化 .

并使其更容易消化。

[ˈædmərəb(ə)l] [fˈleɪvərɪŋz] [ɑː(r); ə(r)][ˈɡɪv(ə)n][baɪ][ðə; ði][ˈlɪt(ə)l][ˈleftˌoʊvərz][ɒv; əv][ˈvedʒtəb(ə)lz] [ðæt] [tuː]

Admirable flavorings are given by the little leftovers of vegetables that too

令人钦佩的 调味料 是 给定 经过 这 小的 剩菜 的 蔬菜 那 也

[ˈɒf(ə)n][faɪnd][ðeə(r)] [wei] [ˈɪntuː][ðə; ði] [ˈɡɑːbɪdʒ] [ˈbʌkɪt] .

often find their way into the garbage bucket .

经常 寻找 他们的 方式 进入 这 垃圾 桶 .

那些经常被扔进垃圾桶的蔬菜边角料，却能带来令人惊喜的风味。

[ˌiːkəˈnɒmɪk(ə)l] [ˈmɑːkɪtɪŋ] [dʌz] [nɒt] [miːn] [ðə; ði] [ˈpɜːtʃəs] [ɒv; əv][ɪnˈfɪəriə(r)][ˈɑːtɪk(ə)lz][æt; ət][ə; eɪ]

Economical marketing does not mean the purchase of inferior articles at a

经济 营销 做 不是 意思是 这 购买 的 下 文章 在 一个

[tʃiːp] [praɪs] ,

cheap price ,

便宜的 价格 ,

经济型营销并不意味着以低价购买劣质产品。

[bʌt; bət][ɒv; əv][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv][ðə; ði] [best] [məˈtɪəriəlz] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði] [ˈmɑːkɪt] ;

but of a small quantity of the best materials found in the market ;

但 的 一个 小的 数量 的 这 最好的 材料 成立 在 这 市场 ;

但用的是市面上能找到的少量最好的材料；

[ðiːz] [məˈtɪəriəlz] [tuː; tə][biː; bi] [ˈwaɪzli] [ænd; ənd] [ˌiːkəˈnɒmɪkli] [juːst] .

these materials to be wisely and economically used .

这些 材料 到 是 明智地 和 经济上 用过的 .

这些材料应得到合理、经济的利用。

[smɔːl] [ˈkwɒntəti] [ænd; ənd][nəʊ] [weɪst] , [dʒʌst] [ɪˈnʌf] [ænd; ənd] [nɒt] [ə; eɪ] [piːs] [tuː] [mʌtʃ] ,

Small quantity and no waste , just enough and not a piece too much ,

小的 数量 和 不 浪费 , 只是 足够的 和 不是 一个 片 也 很多 ,

少量且不浪费，恰到好处，不多不少。

[ɪz][ə; eɪ] [ɡʊd] [ruːl] [tuː; tə][rɪˈmembə(r)] .

is a good rule to remember .

是 一个 好的 规则 到 记住 .

记住这条规则很有帮助。

[ɪn] [rəʊsts] [ænd; ənd] [steɪks] , [haʊˈevə(r)] , [ðeə(r)] [wɪl] [biː; bi] , [ɪn] [spaɪt] [ɒv; əv][ˈkeəf(ə)l] [ˈbaɪɪŋ] ,

In roasts and steaks , however , there will be , in spite of careful buying ,

在 烤肉 和 牛排 , 然而 , 那里 将要 是 , 在 尽管如此 的 小心 购买 ,

然而，即便精心挑选，烤肉和牛排中仍然会存在以下情况：

[ˈbɪts] [left] [ˈəʊvə(r)] , [ðæt] , [ɪf] [ˌiːkəˈnɒmɪkli] [juːst] , [meɪ] [biː; bi] [kənˈvɜːtɪd] [ˈɪntuː][ˈpælətəb(ə)l] ,

bits left over , that , if economically used , may be converted into palatable ,

比特 左边 超过 , 那 , 如果 经济上 用过的 , 可能 是 转换 进入 可口的 ,

剩余的边角料，如果经济有效地利用，可以转化为可食用的，

[ˈsaɪtli] [ænd; ənd] [ˈhəʊlsəm] [ˈdɪʃɪz] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][nekst] [deɪz] [lʌntʃ] [ɔː(r)] [ˈsʌpə(r)] .

sightly and wholesome dishes for the next day's lunch or supper .

略微 和 健康 菜肴 为了 这 下一个 天 午餐 或者 晚餐 .

为第二天午餐或晚餐准备的色香味俱佳的菜肴。

[ˈnevə(r)] [ˈpɜːtʃəs] [ðə; ði][səʊ] - [kɔːld] [ˈtendə(r)] [miːt] [fɔː(r); fə(r)] [stjuːz] , [ˈhæmbɜːɡ] [steɪks] [ɔː(r)] [suːps] ;

Never purchase the so - called tender meat for stews , Hamburg steaks or soups ;

绝不 购买 这 所以 - 称为 投标 肉 为了 炖菜 , 汉堡 牛排 或者 汤 ;

千万不要购买所谓的嫩肉来做炖菜、汉堡牛排或汤；

[nɔː(r)][ʃʊd; ʃəd][juː; jʊ] [ˈpɜːtʃəs] [ə; eɪ] [raʊnd] [ɔː(r)] [ˈʃəʊldə(r)] [steɪk] [fɔː(r); fə(r)] [ˈbrɔɪlɪŋ] , [nɔː(r)][æn; ən][əʊld]

nor should you purchase a round or shoulder steak for broiling , nor an old

也不 应该 你 购买 一个 圆形的 或者 肩膀 牛排 为了 烤制 , 也不 一个 老的

[ˈtʃɪkɪn] [fɔː(r); fə(r)] [ˈrəʊstɪŋ] .

chicken for roasting .

鸡 为了 烘焙 .

你也不应该买牛臀肉或牛肩肉来烤，也不应该买老鸡来烤。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [faʊl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['frɪkəsiː] , [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [fɔː(r); fə(r)] ['rəʊstɪŋ] , [ænd; ənd][ə; eɪ][səʊ] -
Select a fowl for a fricassee , a chicken for roasting , and a so -
选择 一个 鸡 为了 一个 炖菜 , 一个 鸡 为了 烘焙 , 和 一个 所以 -
[kɔːld] [sprɪŋ] ['tʃɪkɪn] [fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] .
called spring chicken for broiling .
称为 春天 鸡 为了 烤制 .

选择一只家禽做炖菜，一只鸡做烤鸡，一只所谓的春鸡做炙烤鸡。

[iːtʃ] [hæz; həz][ɪts] [əʊn] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [praɪs] [ænd; ənd] [pleɪs] .
Each has its own individual price and place .
每个 有 它是 自己的 个人 价格 和 地方 .

每件商品都有各自的价格和销售地点。

[seɪv] [fɔː(r); fə(r)] [stɒk] , ['evri] [bəʊn] , ['weðə(r)] [biːf] , ['mʌtn] , ['pəʊltri] [ɔː(r)] [geɪm] ,
Save for stock , every bone , whether beef , mutton , poultry or game ,
节省 为了 库存 , 每一个 骨 , 无论 牛肉 , 羊肉 , 家禽 或者 游戏 ,

除了熬汤用的骨头，每一根骨头，无论是牛肉、羊肉、家禽还是野味，都要留着。

[æz; əz] [wel] [æz; əz][ɔːl][ðə; ði][dʒuːs] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [left] [ɪn][ðə; ði] [miːt] ['kɑːvɪŋ] ['dɪʃɪz] [ɒn][ðə; ði]
as well as all the juices that are left in the meat carving dishes on the
作为 出色地 作为 全部 这 果汁 那 是 左边 在 这 肉 雕刻 菜肴 在 这
['teɪb(ə)l] ,
table ,
桌子 ,

以及桌上切肉盘里残留的所有肉汁。

[ænd; ənd][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [miːts] [ɑː(r); ə(r)] [bɔɪld] [ænd; ənd][ɪn] [wɪtʃ] ['sɜːt(ə)n]['vedʒtəb(ə)lz]
and the water in which meats are boiled and in which certain vegetables
和 这 水 在 哪个 肉类 是 煮沸 和 在 哪个 肯定 蔬菜
[ɑː(r); ə(r)] [bɔɪld] .
are boiled .
是 煮沸 .

以及煮肉和煮某些蔬菜的水。

['ɪntuː] [ðɪs] ['stɔːhaʊs] — [fɔː(r); fə(r)] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [stɒk] [pɒt][ɪz] — [wɪl] [gəʊ]['ɔːlsəʊ][ðə; ði] [tʌf] [endz]
Into this storehouse — for such a stock pot is — will go also the tough ends
进入 这 库 — 为了 这样的 一个 库存 锅 是 — 将要 去 还 这 艰难的 结束
[frɒm; frəm][ðə; ði][rɪb] [rəʊsts] ,
from the rib roasts ,
从 这 肋骨 烤肉 ,

这个储藏室——因为它就像一个汤锅——也会放入烤肋排上那些比较硬的边角料。

[wɪtʃ] [wʊd] [bɪ'kʌm] ['teɪstləs] [ænd; ənd][draɪ] [ɪf] ['rəʊstɪd] ; [ðə; ði]['bɪts] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)]['teɪkən]
which would become tasteless and dry if roasted ; the bits that are taken
哪个 会 变得 无味 和 干燥 如果 烤 ; 这 比特 那 是 已采取
[frɒm; frəm][ðə; ði] [frentʃ] [tʃɒps] ;
from the French chops ;
从 这 法语 排骨 ;

如果烤熟就会变得无味且干柴；从法式猪排上切下来的碎块；

[ðə; ði][bəʊn] [ðæt] [ɪz] [left] [ɒn][ðə; ði] [pleɪt] [frɒm; frəm][ðə; ði]['sɜːlɔɪn] [steɪk] ;
the bone that is left on the plate from the sirloin steak ;
这 骨 那 是 左边 在 这 盘子 从 这 西冷牛排 牛排 ;

牛排切好后留在盘子里的骨头；

[ænd; ənd] ['evri] [piːs] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːkəs] [left][ɒn][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl] ['kɑːvɪŋ] [pleɪt] [ɒv; əv][ɔːl][sɔːrts]
and every piece of the carcass left on the general carving plate of all sorts
和 每一个 片 的 这 尸体 左边 在 这 一般的 雕刻 盘子 的 全部 排序
[ɒv; əv] [geɪm] [ænd; ənd] ['pəʊltri] .
of game and poultry .
的 游戏 和 家禽 .

以及各种野味和家禽在普通切肉盘上剩下的每一块残骸。

['ɑːftə(r)][ðə; ði] [miːt] [hæz; həz] [biːn] ['teɪkən][frɒm; frəm][ðə; ði] [rəʊst] , [ðiːz] [bəʊnz] [wɪl] ['ɔːlsəʊ][biː; bi]
After the meat has been taken from the roast , these bones will also be
后 这 肉 有 到过 已采取 从 这 烤 , 这些 骨头 将要 还 是
[juːst] .
used .
用过的 .

烤肉取出后，这些骨头也会被利用起来。

[stɒk]
STOCK
库存

库存

[ɪn] [ɔːl] [gʊd] ['kʊkɪŋ] [ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ] ['kɒnstənt] [dɪ'mɑːnd] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɔː(r)][ə; eɪ][paɪnt]
In all good cooking there is a constant demand for a half pint or a pint
在 全部 好的 烹饪 那里 是 一个 持续的 要求 为了 一个 一半 品脱 或者 一个 品脱
[ɒv; əv] [stɒk] .
of stock .
的 库存 .

所有好的烹饪中，总会用到半品脱或一品脱的高汤。

[braʊn] [sɔːs] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] , [ɪn][fækt] , [ɔːl] [miːt] ['sɔːsɪz] ,
Brown sauce and tomato sauce , in fact , all meat sauces ,
棕色的 酱 和 番茄 酱 , 在 事实 , 全部 肉 酱汁 ,

棕色酱汁和番茄酱，实际上，所有肉酱都算在内。

[ɑː(r); ə(r)] [dɪ'saɪdɪdli] ['betə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] [stɒk] [ðæn; ðən]['wɔːtə(r)] ,
are decidedly better made from stock than water ,
是 绝对地 更好的 制成 从 库存 比 水 ,

用高汤做肯定比用水做要好得多。

[ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə] ['evri] ['haʊshəʊld] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ə'dɪʃən(ə)l] [kɒst][ɒv; əv][ə; eɪ]
and as it comes to every household without the additional cost of a
和 作为 它 来 到 每一个 家庭 没有 这 额外的 成本 的 一个
['peni] ,
penny ,
一分钱 ,

而且，对于每个家庭来说，这都不需要额外花费一分钱。

[ðeə(r)][ɪz][nəʊ][ɪk'skjuːs]
there is no excuse
那里 是 不 原谅

没有借口

[wɒt'evə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['biːɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [ˌaɪ 'tiː] .
whatever for being without it .
任何 为了 存在 没有 它 .

无论如何，没有它也没关系。

[seɪv] [ðə; ði] [bəʊnz] [kə'lektɪd] [ɒn] ['sætədeɪ] , ['sʌndeɪ] [ænd; ənd]['mʌndeɪ; 'mʌndi] .
Save the bones collected on Saturday , Sunday and Monday .
节省 这 骨头 集 在 周六 , 星期日 和 周一 .

保存周六、周日和周一收集到的骨头。

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [viːl] [bəʊnz] [meɪ] [biː; bi] [kept] [tə'geðə(r)] ; [biːf] , ['mʌtn] [ænd; ənd][hæm][ɪn]
Chicken and veal bones may be kept together ; beef , mutton and ham in
鸡 和 小牛肉 骨头 可能 是 保留 一起 ; 牛肉 , 羊肉 和 火腿 在
[ə'nʌðə(r)] [lɒt] ;
another lot ;
其他 很多 ;

鸡骨和牛骨可以放在一起；牛肉、羊肉和火腿放在另一批；

[wʌn] [meɪks] [ə; eɪ] [waɪt] [stɒk] , [ðə; ði]['ʌðə(r)] [braʊn] .
one makes a white stock , the other brown .
一 制作 一个 白色的 库存 , 这 其他 棕色的 .

一个产出的是白色酒糟，另一个产出的是棕色酒糟。

[ɪf] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɪz] [smɔ:l] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɔ:l] [tə'geðə(r)] .
If the quantity is small , put them all together .
如果 这 数量 是 小的 , 放 他们 全部 一起 .

如果数量很少，就把它们放在一起。

[kræk] [ðə; ði] [bəʊnz] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [lɑ:dʒ] [su:p] ['ket(ə)l] ,
Crack the bones , put them in the bottom of a large soup kettle ,
裂缝 这 骨头 , 放 他们 在 这 底部 的 一个 大的 汤 壶 ,

把骨头敲碎，放在一个大汤锅的底部，

['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] , [brɪŋ] ['sləʊli] [tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [skɪm] .
cover with cold water , bring slowly to boiling point and skim .
覆盖 和 寒冷的 水 , 带来 缓慢地 到 沸腾 观点 和 撇去 .

加冷水没过食材，慢慢煮沸，撇去浮沫。

[pʊʃ] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [tu:; tə] [ðə; ði] [bæk] [pɑ:t] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] ,
Push the kettle to the back part of the stove ,
推 这 壶 到 这 后退 部分 的 这 火炉 ,

把水壶推到炉灶后部，

[weə(r)] [ðə; ði] [stɒk] [meɪ] ['sɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [æt; ət] [li:st] [θri:] ['aʊəz] ,
where the stock may simmer for at least three hours ,
在哪里 这 库存 可能 煨 为了 在 至少 三 小时 ,

其中高汤可能需要慢炖至少三个小时，

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [æn; ən] ['ʌnjən] ['ɪntu:] [wɪtʃ] [ju:; jʊ] [hæv; həv] [stʌk] [twelv] [kləʊvz] , [ə; eɪ] [beɪ] [li:f] ,
then add an onion into which you have stuck twelve cloves , a bay leaf ,
然后 添加 一个 洋葱 进入 哪个 你 有 卡住 十二 丁香 , 一个 湾 叶子 ,

然后加入一个塞了十二瓣丁香的洋葱、一片月桂叶，

[ə; eɪ] [fju:] ['seləri] [tɒps] , [ɔ:(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['seləri] [si:d] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kærət] [kʌt] ['ɪntu:] ['slaɪsɪz] ;
a few celery tops , or a little celery seed , and a carrot cut into slices ;
一个 很少 芹菜 最高额 , 或者 一个 小的 芹菜 种子 , 和 一个 胡萝卜 切 进入 切片 ;

几片芹菜叶，或者一点芹菜籽，以及切成片的胡萝卜；

['sɪmə(r)] ['dʒentli] [fɔ:(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [streɪn] .
simmer gently for another hour and strain .
煨 轻轻地 为了 其他 小时 和 拉紧 .

小火慢炖一小时后过滤。

['tju:zdeɪz] [ænd; ənd] ['sætədez] [ɑ:(r); ə(r)] [ðə; ði] [best] [deɪz] [fɔ:(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [stɒk] ,
Tuesdays and Saturdays are the best days for making stock ,
星期二 和 星期六 是 这 最好的 天 为了 制作 库存 ,

周二和周六是制作股票的最佳时间。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ðə; ði] [deɪz] [ɒn] [wɪtʃ] [ju:; jʊ] [hæv; həv] [lɒŋ] , [kən'tɪnjuəs] ['faɪərz] ; ['tju:zdeɪz]
as they are the days on which you have long , continuous fires ; Tuesdays
作为 他们 是 这 天 在 哪个 你 有 长的 , 连续的 火灾 ; 星期二
[fɔ:(r); fə(r)] ['aɪənɪŋ] ['pɜ:pəsɪz] ;
for ironing purposes ;
为了 熨烫 目的 ;

因为这两天需要长时间持续生火；星期二适合熨烫衣物；

['sætədez] [fɔː(r); fə(r)] [bred] ['beɪkɪŋ] ; [ɪn] [ðɪs] [wei] [juː; jʊ] [wɪl] [ɪ'kɒnəmaɪz] [ɪn] [kəʊl] , [hiːt] [ænd; ənd]
Saturdays for bread baking ; in this way you will economize in coal , heat and
星期六 为了 面包 烘烤 ; 在 这 方式 你 将要 节约 在 煤炭 , 热 和
[taɪm] .
time .
时间 .

星期六是烤面包的好时机；这样可以节省煤炭、热量和时间。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [tə'mɑːtəʊ] [suːp] ,
In making tomato soup ,
在 制作 番茄 汤 ,

制作番茄汤时，

[tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [ðɪs] [stɒk] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ;
to each pint of tomatoes add a pint of this stock instead of water ;
到 每个 品脱 的 西红柿 添加 一个 品脱 的 这 库存 反而 的 水 ;

每品脱番茄中加入一品脱这种高汤，而不是水；

[ɔː(r)] [ðə; ði] [stɒk] [meɪ] [biː; bi] ['sɪmpli] ['hiːtɪd] , ['naɪsli] ['siːz(ə)nd] [ænd; ənd] [juːst] [æz; əz] [klɪə(r)] [suːp] .
or the stock may be simply heated , nicely seasoned and used as clear soup .
或者 这 库存 可能 是 简单地 加热 , 很好 经验丰富的 和 用过的 作为 清除 汤 .

或者，也可以简单地将高汤加热，调味后作为清汤使用。

[baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kʊkt] [raɪs] [ɔː(r)] [ˌmækə'rəʊni] , [juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv] [ə; eɪ] [raɪs] [ɔː(r)] [ə; eɪ]
By adding a little cooked rice or macaroni , you will have a rice or a
经过 添加 一个 小的 煮熟 米 或者 通心粉 , 你 将要 有 一个 米 或者 一个
[ˌmækə'rəʊni] [suːp] .
macaroni soup .
通心粉 汤 .

加入少许煮熟的米饭或通心粉，就成了米饭汤或通心粉汤。

[ɪn] [kriːm] [suːps] , [weə(r)] [stɒk] [teɪks] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [les] [mɪlk] [gɪvz] ['iːkwəl] ,
In cream soups , where stock takes the place of water , less milk gives equal ,
在 奶油 汤 , 在哪里 库存 需要 这 地方 的 水 , 较少的 牛奶 给予 平等的 ,
[pə'hæps] ['betə(r)] , [rɪ'zʌlts] .
perhaps better , results .
也许 更好的 , 结果 .

在奶油汤中，高汤代替水，减少牛奶用量也能获得相同甚至更好的效果。

[fɔː(r); fə(r)] ['ɪnstəns] , [ɪn] [kriːm] [ɒv; əv] ['seləri] [suːp] , ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['seləri] [wɪð] [kəʊld] [stɒk] [ɪn'sted]
For instance , in cream of celery soup , cover the celery with cold stock instead
为了 实例 , 在 奶油 的 芹菜 汤 , 覆盖 这 芹菜 和 寒冷的 库存 反而
[ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
of water ,
的 水 ,

例如，在制作奶油芹菜汤时，用冷高汤代替水来覆盖芹菜。

['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [juːz] ['əʊnli] [ə; eɪ] [paɪnt]
using a quart instead of a pint of water , and then use only a pint
使用 一个 夸脱 反而 的 一个 品脱 的 水 , 和 然后 使用 仅有的 一个 品脱
[ɒv; əv] [mɪlk] ,
of milk ,
的 牛奶 ,

用一夸脱水代替一品脱水，然后只用一品脱牛奶。

['hævɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [end] [ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [mʌtʃ] [mɔː(r)] ['teɪsti] [suːp] [æt; ət] [ə; eɪ] [les]
having in the end the same quantity of a much more tasty soup at a less
拥有 在 这 结尾 这 相同的 数量 的 一个 很多 更多的 可口 汤 在 一个 较少的
[kɒst] .
cost .
成本 .

最终，以更低的成本，享用到同样分量但味道更佳的汤。

[wʌn] [suːn] [lɜːrnz] [ðæt] [ɔːl] [meɪd] - ['əʊvə(r)] ['dɪʃɪz] [ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)]['seɪvəri] [weə(r)] [stɒk] [ɪz] [juːst] [ɪn]
One soon learns that all made - over dishes are more savory where stock is used in
一 很快 学习 那 全部 制成 - 超过 菜肴 是 更多的 美味的 在哪里 库存 是 用过的 在
[pleɪs] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
place of water .
地方 的 水 .

人们很快就会发现，用高汤代替水烹制的所有菜肴都会更加美味。

[ɪf] ['piːz] , [biːnz] [ɔː(r)] ['kæbɪdʒ] [ɑː(r); ə(r)] ['biːɪŋ] [kʊkt] ,
If peas , beans or cabbage are being cooked ,
如果 豌豆 , 豆子 或者 卷心菜 是 存在 煮熟 ,

如果正在煮豌豆、豆类或卷心菜，

[ðɪs] ['wɔːtə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðæt] [ɪn] [wɪtʃ] [biːf] [ɔː(r)] ['mʌtn] [hæz; həz] [biːn] [bɔɪld] ,
this water may be added to that in which beef or mutton has been boiled ,
这 水 可能 是 额外 到 那 在 哪个 牛肉 或者 羊肉 有 到过 煮沸 ,

可以将这种水加入到煮过牛肉或羊肉的水中。

[ðə; ði] [həʊl] [rɪ'djuːst] ['keəfəli] [baɪ]['ræpɪd] ['bɔɪlɪŋ] , [streɪnd] [ænd; ənd][pʊt][ə'saɪd][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
the whole reduced carefully by rapid boiling , strained and put aside for use .
这 所有的 减少 小心 经过 迅速的 沸腾 , 紧张 和 放 旁边 为了 使用 .

将所有食材快速煮沸浓缩，过滤后备用。

[kʊkt] [fɪʃ]
COOKED FISH
煮熟 鱼

熟鱼

['kænəˌpeɪz]
Canapés
开胃小点

开胃小点

[kəʊld] [bɔɪld] [fɪʃ] [meɪks] ['eksələnt] ['kænəˌpeɪz] .
Cold boiled fish makes excellent canapés .
寒冷的 煮沸 鱼 制作 出色的 开胃小点 .

冷煮鱼是绝佳的开胃小点。

[tuː; tə] [iːtʃ] [hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [fɪʃ] [ə'laʊ] [sɪks] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] .
To each half pint of fish allow six squares of toasted bread .
到 每个 一半 品脱 的 鱼 允许 六 正方形 的 烤过的 面包 .

每半品脱鱼肉配六块烤面包。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv] ['eni] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [left] ['əʊvə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [tuː; tə] [ðem; ðəm] ,
If you have any cold boiled potatoes left over , add milk to them ,
如果 你 有 任何 寒冷的 煮沸 土豆 左边 超过 , 添加 牛奶 到 他们 ,

如果剩下一些冷的煮土豆，可以加牛奶一起煮。

[meɪk] [ðem; ðəm] [hɒt] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['peɪstri] [bæg] .
make them hot and put them into a pastry bag .
制作 他们 热的 和 放 他们 进入 一个 糕点 包 .

将它们加热后装入裱花袋。

['dekəreɪt] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [təʊst] [wɪð] [ðiːz] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] , ['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [stɑː(r)]
Decorate the edge of the toast with these mashed potatoes , using a small star
装饰 这 边缘 的 这 吐司 和 这些 捣碎 土豆 , 使用 一个 小的 星星
[tjuːb] ;
tube ;
管子 ;

用小星形裱花嘴，将这些土豆泥挤在吐司边缘进行装饰；

[pʊt][ðem; ðəm] [bæk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [lait] [braʊn] .
put them back in the oven until light brown .
放 他们 后退 在 这 烤箱 直到 光 棕色的 .

把它们放回烤箱，烤至浅棕色。

[meɪk] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [kriːmd] [fɪʃ] .
Make the fish into a creamed fish .
制作 这 鱼 进入 一个 奶油 鱼 .

将鱼做成奶油鱼。

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ,
Rub the butter and flour together , add a half pint of milk ,
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 一个 一半 品脱 的 牛奶 ,

将黄油和面粉揉搓在一起，加入半品脱牛奶，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd][ə; eɪ]['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
add the fish and a palatable seasoning of salt and pepper .
添加 这 鱼 和 一个 可口的 调料 的 盐 和 胡椒 .

加入鱼肉，并根据口味加入适量的盐和胡椒粉调味。

[dɪʃ] [ðə; ði] ['sentəz] [ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][təʊst] [wɪð] [ðɪs] [kriːmd] [fɪʃ] [ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns]
Dish the centers on top of the toast with this creamed fish and send at once
盘子 这 中心 在 顶部 的 这 吐司 和 这 奶油 鱼 和 发送 在 一次
[tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
to the table .
到 这 桌子 .

将烤面包片上的奶油鱼肉盛出，立即端上桌。

[ə; eɪ]['veri]['lɪt(ə)l] [fɪʃ] [hɪə(r)] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] ['ʃəʊɪŋ] ,
A very little fish here makes a good showing ,
一个 非常 小的 鱼 这里 制作 一个 好的 显示 ,

这里一条很小的鱼却表现出色。

[ænd; ənd][ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði]['naɪsɪst][ɒv; əv][ðə; ði][hɒt]['kænəˌpeɪz] .
and is one of the nicest of the hot canapés .
和 是 一 的 这 最友善的 的 这 热的 开胃小点 .

而且是最好吃的热开胃菜之一。

[beɪkt] [sɑː'diːnz]
Baked Sardines
烘焙 沙丁鱼

烤沙丁鱼

['ɑːftə(r)] [sɑː'diːnz] [hæv; həv][wʌns] [biːn] ['əʊpənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm][frɒm; frəm]
After sardines have once been opened it is best to remove them from
后 沙丁鱼 有 一次 到过 打开 它 是 最好的 到 消除 他们 从
[ðə; ði][kæn; kən][ænd; ənd] [meɪk] [ðem; ðəm]['ɪntuː][sʌm; səm] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][nekst] [miːl] .
the can and make them into some dish for the next meal .
这 能 和 制作 他们 进入 一些 盘子 为了 这 下一个 一顿饭 .

沙丁鱼罐头一旦打开，最好将其取出，做成菜肴留作下一餐食用。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [brɔɪld] [ænd; ənd] [sɜːvd] [ɒn] [təʊst] ,
They may be broiled and served on toast ,
他们 可能 是 烤制 和 服务 在 吐司 ,

可以烤熟后放在吐司上食用。

[ɔː(r)] [meɪd] [wɪð] [bred] [krʌmz] ['ɪntuː] [ˌsɑː'diːn] [bɔːlz] [ænd; ənd] [fraɪd] , [ɔː(r)] [beɪkt] .
or made with bread crumbs into sardine balls and fried , or baked .
或者 制成 和 面包 面包屑 进入 沙丁鱼 球 和 油煎 , 或者 烘焙 .

或者用面包屑做成沙丁鱼丸，然后油炸或烘烤。

[tu:; tə] [beɪk] [ðem; ðəm] , [stɜ:(r)][ðə; ði][ɔɪl] [frɒm; frəm][ðə; ði][kæn; kən]['ɪntuː][ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
To bake them , stir the oil from the can into a half cupful of
到 烤 他们 ， 搅拌 这 油 从 这 能 进入 一个 一半 一杯 的
['wɔːtə(r)] ,
water ,
水 ，

烘烤时，将罐头里的油倒入半杯水中搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
add a teaspoonful of Worcestershire sauce , a half teaspoonful of salt
添加 一个 一茶匙 的 伍斯特郡 酱 ， 一个 一半 一茶匙 的 盐
[ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
and a dash of pepper .
和 一个 短跑 的 胡椒 .

加入一茶匙伍斯特沙司、半茶匙盐和少许胡椒粉。

[pʊt] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [rʌn] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['veri] [hɒt] ,
Put the fish into a baking pan , run them into the oven until very hot ,
放 这 鱼 进入 一个 烘烤 平底锅， 跑步 他们 进入 这 烤箱 直到 非常 热的 ，

将鱼放入烤盘，放入烤箱烤至非常热。

[ðen] [dɪʃ] [ðem; ðəm] , [beɪst] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [send] [ðem; ðəm][æt; ət][wʌns]
then dish them , baste them with the sauce and send them at once
然后 盘子 他们 ， 绷 他们 和 这 酱 和 发送 他们 在 一次
[tu:; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
to the table .
到 这 桌子 .

然后将它们盛出，淋上酱汁，立即端上桌。

[fɪʃ] [krəu'kets]
Fish Croquettes
鱼 炸丸子

鱼肉丸

['eni] [kəʊld] [bɔɪld] [fɪʃ] [ðæt] [ɪz] [left] ['əʊvə(r)] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [krəu'kets] .
Any cold boiled fish that is left over may be made into croquettes .
任何 寒冷的 煮沸 鱼 那 是 左边 超过 可能 是 制成 进入 炸丸子 .

剩下的冷煮鱼可以做成炸丸子。

[tu:; tə] [iːtʃ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði][kəʊld] [fɪʃ] [ə'laʊ] [wʌn]['lev(ə)l] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
To each cupful of the cold fish allow one level tablespoonful of butter ,
到 每个 一杯 的 这 寒冷的 鱼 允许 一 等级 一汤匙 的 黄油 ，

每杯冷鱼中加入一平勺黄油，

[tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] .
two level tablespoonfuls of flour and a half cupful of milk .
二 等级 汤匙 的 面粉 和 一个 一半 一杯 的 牛奶 .

两平勺面粉和半杯牛奶。

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [mɪlk] ; [wen] ['bɔɪlɪŋ] [teɪk] [frɒm; frəm]
Rub the butter and flour together , add the milk ; when boiling take from
擦 这 黄油 和 面粉 一起 ， 添加 这 牛奶 ；什么时候 沸腾 拿 从
[ðə; ði]['faɪə(r)] .
the fire .
这 火 .

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶；煮沸后关火。

[ˌeɪ diː 'diː][tu:; tə][ðə; ði] [fɪʃ] [ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] ,
Add to the fish a level teaspoonful of salt , a dash of black pepper ,
添加 到 这 鱼 一个 等级 一茶匙 的 盐 ， 一个 短跑 的 黑色的 胡椒 ，

在鱼肉中加入一平茶匙盐，少许黑胡椒粉。

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] ;
a tablespoonful of chopped parsley and a few drops of onion juice ;
一个 一汤匙 的 切碎 香菜 和 一个 很少 滴 的 洋葱 汁 ;

一汤匙切碎的欧芹和几滴洋葱汁；

[mɪks] [ðɪs] ['keəfəli] [wɪð] [ðə; ði] [peɪst] [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [tuː; tə] [kuːl] .
mix this carefully with the paste and turn out to cool .
混合 这 小心 和 这 粘贴 和 转动 出去 到 凉爽的 .

将此混合物与糊状物仔细混合，然后倒出冷却。

[wen] [kəʊld] , [fɔːm] ['ɪntuː] [smɔːl] ['sɪlɪndəz] , [dɪp] [ɪn] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [diːp] [hɒt] [fæt] .
When cold , form into small cylinders , dip in beaten egg and fry in deep hot fat .
什么时候 寒冷的 , 形式 进入 小的 气缸 , 蘸 在 被打败 蛋 和 炒 在 深的 热的 胖的 .

冷却后，捏成小圆柱体，蘸上打散的鸡蛋液，放入滚烫的油炸锅中炸至金黄。

[fɪʃ] - [lɑː] -
Fish à la Crême
鱼 - 拉 -

奶油鱼

[wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [fɪʃ] , [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] .
One pint of cold boiled fish , mixed with a half pint of white sauce .
一 品脱 的 寒冷的 煮沸 鱼 , 混合 和 一个 一半 品脱 的 白色的 酱 .

一品脱冷煮鱼，拌入半品脱白酱。

[tɜːn] [ðɪs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [braʊn] .
Turn this into a baking dish and brown .
转动 这 进入 一个 烘烤 盘子 和 棕色的 .

将它放入烤盘中烤至金黄色。

[ɔː(r)] [wen] [ðə; ði] [tuː] [ɑː(r); ə(r)] ['keəfəli] ['hiːtɪd] [tə'geðə(r)] ,
Or when the two are carefully heated together ,
或者 什么时候 这 二 是 小心 加热 一起 ,

或者当两者小心地一起加热时，

[sɜːv] [ɪn] ['aɪðə(r)] ['ræməkɪn] ['dɪʃɪz] [ɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['bɔːdə(r)] [ɒv; əv] [braʊn] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] .
serve in either ramekin dishes or in a border of browned mashed potatoes .
服务 在 任何一个 烤盅 菜肴 或者 在 一个 边界 的 棕色 捣碎 土豆 .

可以盛在小烤碗里，也可以放在一圈烤至金黄的土豆泥上。

[miːt]
MEAT
肉

肉

[æz; əz] [miːt] [ɪz] [ðə; ði] [məʊst] ['kɒstli] [ænd; ənd] [ɪk'strævəgənt] [ɒv; əv] [ɔːl] ['ɑːtɪk(ə)lz] [ɒv; əv] [fuːd] ,
As meat is the most costly and extravagant of all articles of food ,
作为 肉 是 这 最多 昂贵 和 靡 的 全部 文章 的 食物 ,

由于肉类是所有食物中最昂贵、最奢侈的，

[ˌaɪ 'tiː] [bɪ'huːvz] [ðə; ði] ['haʊswaɪf] [tuː; tə] [seɪv] [ɔːl] [left] - ['əʊvəz] [ænd; ənd] [wɜːk] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] ['ɪntuː] ['ʌðə(r)] ['dɪʃɪz] .
it behooves the housewife to save all left - overs and work them over into other dishes .
它 理应 这 家庭主妇 到 节省 全部 左边 - 局 和 工作 他们 超过 进入 其他 菜肴 .

家庭主妇应该把所有剩菜剩饭都保存起来，做成其他菜肴。

[ðə; ði] [səʊ] - [kɔːld] [ɪn'fɪəriə(r)] ['piːsɪz] — [nɒt] [ɪn'fɪəriə(r)] [bɪ'kɒz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [kən'teɪn] [les] ['nʌrɪʃmənt] ,
The so - called inferior pieces — not inferior because they contain less nourishment ,
这 所以 - 称为 下 件 — 不是 下 因为 他们 包含 较少的 营养 ,

所谓次等的部分——并非因为它们营养价值较低，

[bʌt; bət][ɪn'fɪəriə(r)][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði][dɪ'mɑːnd][fɔː(r); fə(r)] [sʌtʃ] [miːt] [ɪz] [les] — [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst]
but inferior because the demand for such meat is less — should be used
但 下 因为 这 要求 为了 这样的 肉 是 较少的 — 应该 是 用过的
[fɔː(r); fə(r)][ɔːl] ['dɪʃɪz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [tʃɒpt] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] ,
for all dishes that are chopped before cooking ,
为了 全部 菜肴 那 是 切碎 前 烹饪 ,

但由于对这种肉的需求量较小，所以品质较差——应该用于所有烹饪前需要切碎的菜肴。

[æz; əz] ['hæmbɜːg] [steɪks] , ['kʌri] [bɔːlz] , ['kɪbiː] , [ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)] [stjuːz] , [ræ'guː; 'ræguː] ,
as Hamburg steaks , curry balls , kibbee , or for stews , ragouts ,
作为 汉堡 牛排 , 咖喱 球 , 基比 , 或者 为了 炖菜 , 炖菜 ,

可以做成汉堡牛排、咖喱球、炸肉丸，或者炖菜、烩菜等等。

[pɒt] [rəʊsts] [ænd; ənd] ['veəriəs] ['dɪʃɪz] [weə(r)] [ə; eɪ] [sɔːs] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [haɪd] [ðə; ði] [ɪnˌfɪəri'ɒrəti]
pot roasts and various dishes where a sauce is used to hide the inferiority
锅 烤肉 和 各种各样的 菜肴 在哪里 一个 酱 是 用过的 到 隐藏 这 自卑
[ænd; ənd] ['ʌglinəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .
and ugliness of the dish .
和 丑陋 的 这 盘子 .

炖肉和各种菜肴，都用酱汁来掩盖菜肴本身的劣质和丑陋。

[wiː; wi][hæv; həv][nəʊ][ə'keɪʒ(ə)n][hɪə(r)][tuː; tə] [spend] ['mʌni] [ɒn] [gʊd] [lʊks] .
We have no occasion here to spend money on good looks .
我们 有 不 场合 这里 到 花费 钱 在 好的 看起来 .

我们这里没有理由花钱追求外表。

[ɪf] [wʌn] [p'ɜːtʃɪsɪz] [miːt] [fɔː(r); fə(r)] [suːp] , [ðə; ði] [leg] [ænd; ənd] [ʃɪn] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði]['betə(r)] [pɑːts] .
If one purchases meat for soup , the leg and shin are the better parts .
如果 一 购买 肉 为了 汤 , 这 腿 和 胫 是 这 更好的 部分 .

如果买肉是为了熬汤，那么腿和胫骨是比较好的部位。

[ðɪs] , [haʊ'evə(r)] , [ɪz] [nɒt] ['nesəsəri] [ɪn][ðə; ði]['ɔːd(ə)n(ə)ri]['fæməli] ,
This , however , is not necessary in the ordinary family ,
这 , 然而 , 是 不是 必要的 在 这 普通的 家庭 ,

然而，这在普通家庭中并非必要。

[æz; əz][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)]['ɔːlweɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [bəʊnz] [left] ['əʊvə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['deɪli] [stɒk] .
as there are always sufficient bones left over for daily stock .
作为 那里 是 总是 充足的 骨头 左边 超过 为了 日常的 库存 .

因为总会剩下足够的骨头供日常牲畜食用。

[ɔːl] [miːt] [left] ['əʊvə(r)][frɒm; frəm] [biːf] [tiː] , ['teɪstləs] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ,
All meat left over from beef tea , tasteless as it is ,
全部 肉 左边 超过 从 牛肉 茶 , 无味 作为 它 是 ,

牛肉茶剩下的所有肉，虽然没什么味道，

[meɪ] [biː; bi] ['naɪsli] ['siːz(ə)nd] [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] ['kɜːriːz] [ɔː(r)]['ɪntuː] [prest] [miːt] ,
may be nicely seasoned and made into curries or into pressed meat ,
可能 是 很好 经验丰富的 和 制成 进入 咖喱 或者 进入 按下 肉 ,

可以精心调味，做成咖喱或压制肉饼。

['gɪvɪŋ] [ə'gen] [ə; eɪ] [naɪs] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)] .
giving again a nice dish for lunch or supper .
给予 再次 一个 好的 盘子 为了 午餐 或者 晚餐 .

再次奉上一道美味佳肴作为午餐或晚餐。

[rɪ'membə(r)] , [ðæt] [weə(r)] [ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [biːf] [hæz; həz] [biːn] [drɔːn] [aʊt] ['ɪntuː][ðə; ði]
Remember , that where the flavoring of the beef has been drawn out into the
记住 , 那 在哪里 这 调味 的 这 牛肉 有 到过 绘制 出去 进入 这
['wɔːtə(r)] ,
water ,
水 ,

记住，牛肉的鲜味已经溶解到水中了。

[æz; əz][ɪn] ['meɪkɪŋ] [bi:f] [ti:] , [ə'nʌðə(r)] [dɪ'saɪdɪd]['fleɪvə(r)][mʌst; məst][bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə] [meɪk] [ðə; ði]
as in making beef tea , another decided flavor must be added to make the
作为 在 制作 牛肉 茶 , 其他 决定 味道 必须 是 额外 到 制作 这
[meɪd] - ['əʊvə(r)] [dɪʃ] ['pælətəb(ə)l] .
made - over dish palatable .
制成 - 超过 盘子 可口的 .

就像制作牛肉茶一样，必须添加另一种特定的口味，才能使这道改良后的菜肴变得美味可口。

[fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] ['ri:z(ə)n] , ['kɜ:ri:z] , [prest] [mi:ts] , [sɜ:vd] [wɪð] ['aɪðə(r)] ['wʊstəʃə(r)] [ɔ:(r)]
For this reason , curries , pressed meats , served with either Worcestershire or
为了 这 原因 , 咖喱 , 按下 肉类 , 服务 和 任何一个 伍斯特郡 或者
[tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s] , [ɑ:(r); ə(r)] ['tʃəʊzn] .
tomato sauce , are chosen .
番茄 酱 , 是 选定 .

因此，咖喱、压制肉类，佐以伍斯特沙司或番茄酱，成为人们的选择。

[kəʊld] ['mʌtn] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] ['ɪntu:]['pi:laʊ] , [hæʃt] [ɒn] [təʊst] [wɪð] [tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s] ,
Cold mutton may be made into pilau , hashed on toast with tomato sauce ,
寒冷的 羊肉 可能 是 制成 进入 抓饭 , 哈希 在 吐司 和 番茄 酱 ,

冷羊肉可以做成抓饭，也可以剁碎后放在吐司上，淋上番茄酱。

[hæʃt] [wɪð] ['keɪpə(r)] [sɔ:s] , [meɪd] ['ɪntu:] ['ɛsˌkɑ:ləpt] ['mʌtn] , ['bɑ:bikju:d] ['mʌtn] , ['kæsərəʊl] ,
hashed with caper sauce , made into escalloped mutton , barbecued mutton , casserole ,
哈希 和 跳跃 酱 , 制成 进入 扇贝状的 羊肉 , 烧烤 羊肉 , 沙锅 ,
[ɔ:(r)][ˌmækə'rəʊni][tæm'bɑ:l] ;
or macaroni timbale ;
或者 通心粉 定音鼓 ;

用酸豆酱捣碎，做成扇贝羊肉、烤羊肉、砂锅菜或通心粉馅饼；

[ɔ:l] ['saɪtli] ['dɪʃɪz] , [kwaɪt] ['hænsəm] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [pleɪs] [bɪ'fɔ:(r)] [ðə; ði] ['tʃɔɪsɪst] [gest] .
all sightly dishes , quite handsome enough to place before the choicest guest .
全部 略微 菜肴 , 相当 英俊的 足够的 到 地方 前 这 精选 客人 .

所有菜肴都赏心悦目，足以摆放在最挑剔的客人面前。

[spaɪst] [mi:ts] , [æz; əz] [bi:f] - [lɑ:] [məʊd] ,
Spiced meats , as beef à la mode ,
加香料 肉类 , 作为 牛肉 - 拉 模式 ,

香料肉类，例如牛肉配冰淇淋

[meɪ] [bi:; bi] [sɜ:vd] [kəʊld] [wɪð] [kri:m] ['hɔ:srædɪʃ] [sɔ:s] [ænd; ənd]['æspɪk]['dʒeli] .
may be served cold with cream horseradish sauce and aspic jelly .
可能 是 服务 寒冷的 和 奶油 辣根 酱 和 肉冻 果冻 .

可以冷食，配以奶油辣根酱和肉冻。

[ɪf] [wɔ:m] , [ðeɪ] [wɪl] [bi:; bi] [meɪd] ['ɪntu:][ræ'gu:; 'rægu:] ,
If warm , they will be made into ragouts ,
如果 温暖的 , 他们 将要 是 制成 进入 炖菜 ,

如果天气暖和，它们就会被做成炖菜。

[ɔ:(r)][sʌm; səm] [fɔ:m] [ɒv; əv] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [braʊn] [ɔ:(r)][tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s] .
or some form of dish with a brown or tomato sauce .
或者 一些 形式 的 盘子 和 一个 棕色的 或者 番茄 酱 .

或者某种配棕色酱汁或番茄酱的菜肴。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [wel] [tu:; tə][beə(r)][ɪn][maɪnd] [ðæt] [waɪt] [mi:ts] [wɪl] [bi:; bi] [sɜ:vd] [wɪð] [waɪt] [ɔ:(r)] ['jeləʊ]
It is well to bear in mind that white meats will be served with white or yellow
它 是 出色地 到 熊 在 头脑 那 白色的 肉类 将要 是 服务 和 白色的 或者 黄色的
['sɔ:sɪz] ;
sauces ;
酱汁 ;

值得注意的是，白肉通常会搭配白色或黄色酱汁食用；

[dɑːk] [miːts] [wɪð] [braʊn] [ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ] ['sɔːsɪz] .
dark meats with brown or tomato sauces .
黑暗的 肉类 和 棕色的 或者 番茄 酱汁 .

深色肉类配棕色酱汁或番茄酱汁。

[ðə; ði] [kɔːs] [tɒps] [ɒv; əv][ðə; ði]['sɜːlɔɪn] [steɪk] , [ðə; ði] [tʌf] [end][ɒv; əv][ðə; ði] [rʌmp] [steɪk] ,
The coarse tops of the sirloin steak , the tough end of the rump steak ,
这 粗 最高额 的 这 西冷牛排 牛排 , 这 艰难的 结尾 的 这 臀部 牛排 ,

西冷牛排粗糙的上半部分，臀肉牛排较硬的一端，

[ɪf] [brɔɪld] , ['kænɒt] ['pɒsəbli] [biː; bi]['iːt(ə)n] , [æz; əz][ðə; ði][draɪ] [hiːt] ['rendəz] [ðem; ðəm] ['dɪfɪkəlt]
if broiled , cannot possibly be eaten , as the dry heat renders them difficult
如果 烤制 , 不能 可能 是 吃 , 作为 这 干燥 热 渲染 他们 难的
[ɒv; əv] [ˌmæstɪ'keɪʃn] .
of mastication .
的 咀嚼 .

如果用烤的方式烹饪，则根本无法食用，因为干燥的热度会使它们难以咀嚼。

[kʌt] [ðem; ðəm] [ɒf] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [steɪk] [ɪz] [brɔɪld] , [ænd; ənd][pʊt] [ðem; ðəm][ə'saɪd][tuː; tə][juːz]
Cut them off before the steak is broiled , and put them aside to use
切 他们 离开 前 这 牛排 是 烤制 , 和 放 他们 旁边 到 使用
[fɔː(r); fə(r)] ['hæmbɜːg] [steɪks] ,
for Hamburg steaks ,
为了 汉堡 牛排 ,

在牛排烤制之前将它们切掉，放在一边，留着做汉堡牛排用。

['kʌri] [bɔːlz] , [tæm'bɑːl][ɔː(r)] ['kænilɔn] ,
curry balls , timbale or cannelon ,
咖喱 球 , 定音鼓 或者 卡尼隆 ,

咖喱球、咖喱焗饭或咖喱卷

['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [njuː] [ænd; ənd] ['saɪtli] [dɪʃ] [frɒm; frəm] [ðæt] [wɪtʃ] [wʊd] ['ʌðəwaɪz] [hæv; həv] [biːn]
making a new and sightly dish from that which would otherwise have been
制作 一个 新的 和 略微 盘子 从 那 哪个 会 否则 有 到过
[θrəʊn] [ə'weɪ] .
thrown away .
抛掷 离开 .

用原本会被扔掉的食材做出一道崭新而漂亮的菜肴。

[ɪf] [juː; jʊ][juːz][hæm] , [ænd; ənd][hæv; həv][hæd; həd][ə; eɪ] [piːs] [bɔɪld] , ['ɑːftə(r)][ðə; ði]['iːv(ə)n]['slaɪsɪz]
If you use ham , and have had a piece boiled , after the even slices
如果 你 使用 火腿 , 和 有 有 一个 片 煮沸 , 后 这 甚至 切片
[ɑː(r); ə(r)]['teɪkən] [ɒf] ,
are taken off ,
是 已采取 离开 ,

如果你用的是火腿，并且已经煮过一块，在切成均匀的薄片之后，

[tʃɪp] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['tendə(r)] ['piːsɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['frɪzld] [hæm] , ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz] ['frɪzld] [biːf]
chip the remaining tender pieces for frizzled ham , making it as frizzled beef
芯片 这 其余的 投标 件 为了 蓬松的 火腿 , 制作 它 作为 蓬松的 牛肉
[ɪz] [meɪd] .
is made .
是 制成 .

将剩下的嫩肉切成薄片，做成煎火腿，做法与煎牛肉类似。

[ðə; ði]['bɪts] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [bəʊn] [ðæt] ['kænɒt] ['pɒsəbli] [biː; bi] [slaɪst] ,
The bits around the bone that cannot possibly be sliced ,
这 比特 大约 这 骨 那 不能 可能 是 切片 ,

骨头周围那些无法切片的部分，

[wɪl] [biː; bi] [tʃɒpt] [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] ['pɒtɪd] [ɔː(r)] ['devəld] [hæm] .
will be chopped and made into potted or deviled ham .
将要 是 切碎 和 制成 进入 盆栽 或者 魔鬼 火腿 .

将被切碎，制成罐装火腿或魔鬼火腿。

[θrəʊ] [ðə; ði] [bəʊn] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stɒk] [pɒt] .
Throw the bone into the stock pot .
扔 这 骨 进入 这 库存 锅 .

把骨头扔进汤锅里。

[ə; eɪ] [miːt] ['tʃɒpə(r)] [ɔː(r)] ['graɪndə(r)] , [wɪtʃ] [kɒsts] [bʌt; bət] [ə; eɪ] ['dɒlə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɔː(r)] [tuː] ['dɒləz] ,
A meat chopper or grinder , which costs but a dollar and a half or two dollars ,
一个 肉 直升机 或者 磨床 , 哪个 成本 但 一个 美元 和 一个 一半 或者 二 美元 ,

一台切肉机或绞肉机，售价仅一美元五角或两美元。

[wɪl] [seɪv] [ɪts] [praɪs] [ɪn] [ðə; ði] [juː'tɪləti] [ɒv; əv] [ðiːz] [skræps] [ɪn] [les] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] [mʌnθ] .
will save its price in the utility of these scraps in less than a month .
将要 节省 它是 价格 在 这 公用事业 的 这些 碎屑 在 较少的 比 一个 月 .

不到一个月，这些废料就能发挥其应有的作用，从而节省成本。

[ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [bɔɪl] [ə; eɪ] [leg] [ɒv; əv] ['mʌtn] , ['tʃɪkɪn] , ['tɜːki] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [freʃ] [biːfs] [tʌŋ] ,
The water in which you boil a leg of mutton , chicken , turkey or a fresh beef's tongue ,
这 水 在 哪个 你 熬 一个 腿 的 羊肉 , 鸡 , 火鸡 或者 一个 新鲜的 牛肉的 舌头 ,

煮羊腿、鸡腿、火鸡腿或新鲜牛舌的水，

[ɔː(r)] [sʌtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] [æz; əz] [strɪŋ] [biːnz] , ['piːz] , [raɪs] , [ˌmækə'rəʊni] [ɔː(r)] ['bɑːli] ,
or such vegetables as string beans , peas , rice , macaroni or barley ,
或者 这样的 蔬菜 作为 细绳 豆子 , 豌豆 , 米 , 通心粉 或者 大麦 ,

或者像四季豆、豌豆、大米、通心粉或大麦之类的蔬菜，

[pʊt] [ə'saɪd] [ænd; ənd] [juːz] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [pleɪn] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] [bəʊnz] [fɔː(r); fə(r)] [stɒk] - ['meɪkɪŋ] .
put aside and use in place of plain water to cover the bones for stock - making .
放 旁边 和 使用 在 地方 的 清楚的 水 到 覆盖 这 骨头 为了 库存 - 制作 .

放在一旁，代替清水用来浸泡骨头熬制高汤。

[ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] ['kæbɪdʒ] [ɪz] [bɔɪld] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [seɪvd] [ə'ləʊn] [ænd; ənd] [juːst] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [suːp] [kʁe.si] ;
The water in which cabbage is boiled should be saved alone and used the next day for a soup Crécy ;
这 水 在 哪个 卷心菜 是 煮沸 应该 是 已保存 独自的 和 用过的 这 下一个 天 为了 一个 汤 克雷西 ;

煮卷心菜的水要单独留着，第二天用来做克雷西汤；

[ðə; ði] ['fleɪvə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] , [wɪð] [ə; eɪ] ['kærət] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] ['slaɪtli] [braʊn] [ɪn] ['bʌtə(r)] ,
the flavor of the cabbage , with a carrot that has been slightly browned in butter ,
这 味道 的 这 卷心菜 , 和 一个 胡萝卜 那 有 到过 轻微地 棕色 在 黄油 ,

卷心菜的味道，配上用黄油略微煎至金黄的胡萝卜，

[meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'laɪtf(ə)l] [suːp] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [miːt] .
makes a delightful soup without the addition of meat .
制作 一个 愉快 汤 没有 这 添加 的 肉 .

不加肉也能做出美味的汤。

[biːf] — [ˌʌn'kʊkt]
BEEF — UNCOOKED
牛肉 — 生

生牛肉

[ðə; ði] [ˌʌn'kʊkt] [tʌf] ['bɪts][ɔː(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [biːf] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] ['eni] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['dɪʃɪz] :
The uncooked tough bits or pieces of beef may be made into any of the following dishes :
这 生 艰难的 比特 或者 件 的 牛肉 可能 是 制成 进入 任何 的 这 下列的 菜肴 :

牛肉中未煮熟的较硬部分或块状物可以用来制作以下任何一种菜肴：

['kɪbiː]
Kibbee
基比

基比

[tʃɒp] [ˌʌn'kʊkt] [tʌf] [miːt] ['veri] [faɪn] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [twaɪs] [θruː] [ə; eɪ]['graɪndə(r)] .
Chop uncooked tough meat very fine ; put it twice through a grinder .
劈 生 艰难的 肉 非常 美好的 ; 放 它 两次 通过 一个 磨床 .

将生的、较硬的肉切成细末；用绞肉机绞两次。

[tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,
To each pound , allow a tablespoonful of grated onion , a tablespoonful of chopped parsley ,
到 每个 磅 , 允许 一个 一汤匙 的 磨碎的 洋葱 , 一个 一汤匙 的 切碎 香菜 ,

每磅牛肉中加入一汤匙磨碎的洋葱和一汤匙切碎的欧芹。

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [dʒʌst][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] ['pɪnjən] [nʌts] .
a teaspoonful of salt , just a dash of pepper , and a half cup of toasted piñon nuts .
一个 一茶匙 的 盐 , 只是 一个 短跑 的 胡椒 , 和 一个 一半 杯子 的 烤过的 松子 坚果 .

一茶匙盐，少许胡椒粉，以及半杯烤松子。

[fɔːm] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] , [stænd] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] ,
Form into balls about the size of an egg , stand in a baking pan ,
形式 进入 球 关于 这 尺寸 的 一个 蛋 , 站立 在 一个 烘烤 平底锅 ,

搓成鸡蛋大小的球状，放在烤盘里，

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊz] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] ['sləʊli] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ,
add a half pint of strained tomatoes , a tablespoonful of butter , and bake slowly thirty minutes ,
添加 一个 一半 品脱 的 紧张 西红柿 , 一个 一汤匙 的 黄油 , 和 烤 缓慢地 三十 分钟 ,

加入半品脱滤干的番茄、一汤匙黄油，慢烤三十分钟。

['beɪstɪŋ] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [taɪmz] .
basting three or four times .
涂抹 三 或者 四 时代 .

涂抹酱汁三到四次。

[ɪf] [mɔ:(r)][ðæn; ðən][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [mi:t] [ɪz] [ju:st] , [ɔ:l][ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [mʌst; məst][bi:; bi]
If more than one pound of meat is used , all the ingredients must be
如果 更多的 比 一 磅 的 肉 是 用过的 , 全部 这 原料 必须 是
[ɪn'kri:st] [ə'kɔ:dɪŋli] .
increased accordingly .
增加 因此 .

如果使用超过一磅的肉，则所有配料的用量都必须相应增加。

['hæmbɜ:g] [steɪks]
Hamburg Steaks
汉堡 牛排

汉堡牛排

[ðə; ði]['dʒenjuɪn] ['hæmbɜ:g] [steɪks] [ɑ:(r); ə(r)] [rɪtʃ] [ɪn] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['veri] [rɪtʃ] [ɪn] ['fæti] ['mætə(r)] ,
The genuine Hamburg steaks are rich in onion and very rich in fatty matter ,
这 真的 汉堡 牛排 是 富有的 在 洋葱 和 非常 富有的 在 脂肪 事情 ,

正宗的汉堡牛排富含洋葱，脂肪含量也很高。

[tu:] [mʌtʃ] [səʊ][tu:; tə][bi:; bi] ['həʊlsəm] ; [səʊ][wi:; wi] [wɪl] ['mɒdɪfaɪ][ðem; ðəm] ,
too much so to be wholesome ; so we will modify them ,
也 很多 所以 到 是 健康 ; 所以 我们 将要 调整 他们 ,

这样做过头了，有损健康；所以我们要修改它们。

[ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi]['i:t(ə)n]['i:v(ə)n][baɪ] [dɪs'peptɪk] [ɔ:(r)] [p'ɜ:sənz] [wɪð] [wi:k] [daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən] .
that they may be eaten even by dyspeptics or persons with weak digestion .
那 他们 可能 是 吃 甚至 经过 消化不良 或者 人 和 虚弱的 消化 .

即使是消化不良或消化功能较弱的人也可以食用。

[pʊt] [twaɪs] [θru:] [ə; eɪ] [mi:t] ['tʃɒpə(r)] [ðə; ði] [tʌf] [endz][ɒv; əv] [steɪks] [ɔ:(r)]['bɪts][ɒv; əv][ðə; ði]
Put twice through a meat chopper the tough ends of steaks or bits of the
放 两次 通过 一个 肉 直升机 这 艰难的 结束 的 牛排 或者 比特 的 这
[raʊnd] .
round .
圆形的 .

将牛排较硬的末端或牛臀肉的边角料用绞肉机绞两次。

[tu:; tə] [i:tʃ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ðɪs] [mi:t] [ə'laʊ] [ə; eɪ][hɑ:f] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['seləri] [si:d] ,
To each pound of this meat allow a half teaspoonful of celery seed ,
到 每个 磅 的 这 肉 允许 一个 一半 一茶匙 的 芹菜 种子 ,

每磅这种肉里加入半茶匙芹菜籽。

[ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['ʌnjən] .
a teaspoonful of grated onion .
一个 一茶匙 的 磨碎的 洋葱 .

一茶匙磨碎的洋葱。

[fɔ:m] ['ɪntu:] [θɪk] ['i:v(ə)n] [keɪks] , ['bi:ɪŋ] [ʃʊə(r)] [ðæt] [ðə; ði]['sentə(r)][ænd; ənd][saɪdz][ɑ:(r); ə(r)][ðə; ði]
Form into thick even cakes , being sure that the center and sides are the
形式 进入 厚的 甚至 蛋糕 , 存在 当然 那 这 中心 和 侧面 是 这
[seɪm] ['θɪknəs] .
same thickness .
相同的 厚度 .

将面团擀成厚实均匀的饼状，确保饼的中心和四周厚度一致。

[ði:z] [meɪ] [naʊ] [bi:; bi] [brɔɪld] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][klɪə(r)]['faɪə(r)] ,
These may now be broiled over a clear fire ,
这些 可能 现在 是 烤制 超过 一个 清除 火 ,

现在可以将它们放在明火上烤制了。

[ɔ:(r)]['ʌndə(r)][ðə; ði][gæs] [laɪts] [ɪn][jɔ:(r); jə(r)][gæs]['brɔɪlə(r)] ,
or under the gas lights in your gas broiler ,
或者 在下面 这 气体 灯 在 你的 气体 肉鸡 ,

或者在燃气烤炉的煤气灯下，

[ɔː(r)] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [drɒpt] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] ['aɪən][pæn] .
or they may be dropped into a thoroughly heated iron pan .
或者 他们 可能 是 掉落 进入 一个 彻底 加热 铁 平底锅 .

或者可以将它们放入彻底加热的铁锅中。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [braʊn] [ɒn][wʌn][saɪd] , [tɜːn] [ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði]['ʌðə(r)] .
As soon as browned on one side , turn and brown the other .
作为 很快 作为 棕色 在 一 边 , 转动 和 棕色的 这 其他 .

一面煎至金黄色后，翻面煎至另一面也呈金黄色。

[ɪf] [ðə; ði] [steɪks] [ɑː(r); ə(r)][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [eɪt] ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)] ['pɜːfɪkt] ['kʊkɪŋ] .
If the steaks are an inch thick , it will take eight minutes for perfect cooking .
如果 这 牛排 是 一个 英寸 厚的 , 它 将要 拿 八 分钟 为了 完美的 烹饪 .

如果牛排厚度为一英寸，则需要八分钟才能完全煮熟。

[æn; ən] [ɪk'siːdɪŋli] [ˌsætɪs'fæktəri] [wei] [ɪz][tuː; tə] [braʊn] [ðem; ðəm] ['kwɪkli] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][hɒt]['faɪə(r)] ,
An exceedingly satisfactory way is to brown them quickly over a hot fire ,
一个 非常 令人满意的 方式 是 到 棕色的 他们 迅速地 超过 一个 热的 火 ,

一种非常令人满意的方法是将它们放在旺火上快速烤至棕色。

[ðen] [pʊt] [ðə; ði][pæn][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .
then put the pan in the oven and allow them to cook for five minutes .
然后 放 这 平底锅 在 这 烤箱 和 允许 他们 到 厨师 为了 五 分钟 .

然后将平底锅放入烤箱，烤五分钟。

[dʌst] [wɪð] [sɔːlt] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['pepə(r)] ,
Dust with salt , season with a little butter and pepper ,
灰尘 和 盐 , 季节 和 一个 小的 黄油 和 胡椒 ,

撒上盐，淋上少许黄油，撒上胡椒粉调味。

[ænd; ənd][send][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l][ɒn][ə; eɪ]['veri] [hɒt] [dɪʃ] ; [ɔː(r)] [sɜːv] [wɪð] [braʊn] [ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
and send to the table on a very hot dish ; or serve with brown or tomato sauce .
和 发送 到 这 桌子 在 一个 非常 热的 盘子 ; 或者 服务 和 棕色的 或者 番茄 酱 .

用滚烫的盘子盛上桌；或者配上棕色酱汁或番茄酱。

[ɪf] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [kʊkt] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,
If they have been cooked over the fire , or in the oven ,
如果 他们 有 到过 煮熟 超过 这 火 , 或者 在 这 烤箱 ,

如果它们是用火烤的，或者是在烤箱里烤的，

[pʊt][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði][pæn][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [kʊkt] ,
put a tablespoonful of butter into the pan in which they were cooked ,
放 一个 一汤匙 的 黄油 进入 这 平底锅 在 哪个 他们 是 煮熟 ,

在煎它们的锅里放入一汤匙黄油，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ə; eɪ][hɑːf] [kʌp][ɒv; əv] [stɒk] , [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊz] .
add a tablespoonful of flour , a half cup of stock , and a half cup of strained tomatoes .
添加 一个 一汤匙 的 面粉 , 一个 一半 杯子 的 库存 , 和 一个 一半 杯子 的 紧张 西红柿 .

加入一汤匙面粉、半杯高汤和半杯滤干的番茄。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)]
When boiling , add a teaspoonful of salt , a dash of pepper , and pour
什么时候 沸腾 ， 添加 一个 一茶匙 的 盐 ， 一个 短跑 的 胡椒 ， 和 倒
['əʊvə(r)][ðə; ði] [steɪks] .
over the steaks .
超过 这 牛排 .

水烧开后，加入一茶匙盐、少许胡椒粉，然后浇在牛排上。

['kænilɔn]
Cannelon
卡尼隆

佳丽龙

[pʊt] [twaɪs] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɒpə(r)] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [tʌf] [miːt] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ]
Put twice through the meat chopper one pound of tough meat , season with a
放 两次 通过 这 肉 直升机 一 磅 的 艰难的 肉 ， 季节 和 一个
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
teaspoonful of salt ,
一茶匙 的 盐 ，

将一磅硬肉用绞肉机绞两次，加一茶匙盐调味。

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] , [ænd; ənd] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['seləri] [siːd] [ɔː(r)] [tʃɒpt] ['seləri]
a dash of pepper , and , if you like , a little celery seed or chopped celery
一个 短跑 的 胡椒 ， 和 ，如果 你 喜欢 ， 一个 小的 芹菜 种子 或者 切碎 芹菜
[tɒp] ;
top ;
顶部 ；

撒上少许胡椒粉，如果喜欢的话，还可以加一点芹菜籽或切碎的芹菜叶；

[teɪk] [ðɪs] [tʃɒpt] [miːt] ['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)][hændz] ,
take this chopped meat into your hands ,
拿 这 切碎 肉 进入 你的 双手 ，

把这些肉块拿到手里，

[ænd; ənd] [fɔːm] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][rəʊl] [ə'baʊt] [fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)][ænd; ənd][sɪks] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .
and form it into a roll about four inches in diameter and six inches long .
和 形式 它 进入 一个 卷 关于 四 英寸 在 直径 和 六 英寸 长的 .

将其卷成直径约四英寸、长约六英寸的卷状。

[rəʊl] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [ɔɪld] ['peɪpə(r)] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] ,
Roll this in a piece of oiled paper , put it in a baking pan ,
卷 这 在 一个 片 的 涂油 纸 ， 放 它 在 一个 烘烤 平底锅 ，

用涂了油的纸把它卷起来，放入烤盘中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['θɜːti] ['mɪnɪts] , ['beɪstɪŋ] [ðə; ði]['peɪpə(r)] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [θriː] [ɔː(r)]
bake in a quick oven thirty minutes , basting the paper with melted butter three or
烤 在 一个 快的 烤箱 三十 分钟 ， 涂抹 这 纸 和 融化 黄油 三 或者
[fɔː(r)] [taɪmz] .
four times .
四 时代 .

用高温烤箱烘烤 30 分钟，期间用融化的黄油涂抹烘焙纸 3 到 4 次。

[wen] [dʌn] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]['peɪpə(r)] , [dɪʃ] [ðə; ði] ['kænilɔn] , [ænd; ənd][pɔː(r)] [ə'raʊnd] [pleɪn]
When done , remove the paper , dish the cannelon , and pour around plain
什么时候 完毕 ， 消除 这 纸 ， 盘子 这 卡尼隆 ， 和 倒 大约 清楚的
[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
tomato sauce .
番茄 酱 .

完成后，撕掉纸，将意式甜卷盛入碗中，淋上原味番茄酱。

[braʊn] [stjuː]
Brown stew
棕色的 炖

棕色炖菜

[kʌt] ['eni] [left] - ['əʊvə(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [ˌʌn'kʊkt] [tʌf] [miːt] ['ɪntuː] [kjuːbz] [ɒv; əv] [wʌn] [ɪntʃ] .
Cut any left - over pieces of uncooked tough meat into cubes of one inch .
切 任何 左边 - 超过 件 的 生 艰难的 肉 进入 立方体 的 一 英寸 .

将剩余的未煮熟的硬肉切成一英寸的方块。

[pʊt] [ə; eɪ] ['kʌp(ə)l] [ɒv; əv] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['suːɪt; 'sjuːɪt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [wen] ['rendəd] [aʊt] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kræklɪŋ] .
Put a couple of tablespoonfuls of suet into a saucepan ; when rendered out , remove the cracklings .
放 一个 夫妻 的 汤匙 的 羊脂 进入 一个 平底锅 ; 什么时候 渲染 出去 , 消除 这 爆裂声 .

在平底锅中放入几汤匙牛油；待牛油析出后，取出油渣。

[dʌst] [ðə; ði] ['bɪts] [ɒv; əv] [miːt] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [θrəʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [hɒt] ['suːɪt; 'sjuːɪt] ,
Dust the bits of meat with a tablespoonful of flour , throw them into the hot suet ,
灰尘 这 比特 的 肉 和 一个 一汤匙 的 面粉 , 扔 他们 进入 这 热的 羊脂 ,

将肉块裹上一汤匙面粉，放入热牛油中。

[ænd; ənd] [ʃeɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
and shake until brown .
和 摇 直到 棕色的 .

摇晃至棕色。

[drɔː] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] ,
Draw the meat to one side ,
画 这 肉 到 一 边 ,

将肉块拨到一边，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [fæt] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ə; eɪ] ['sekənd] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ;
and add to the fat in the pan a second tablespoonful of flour ;
和 添加 到 这 胖的 在 这 平底锅 一个 第二 一汤匙 的 面粉 ;

在锅里的油脂中加入第二汤匙面粉；

[mɪks] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] [stɒk] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
mix , add one pint of water or stock , stir until boiling , add a teaspoonful of salt ,
混合 , 添加 一 品脱 的 水 或者 库存 , 搅拌 直到 沸腾 , 添加 一个 一茶匙 的 盐 ,

混合，加入一品脱水或高汤，搅拌至沸腾，加入一茶匙盐，

[ə; eɪ] [beɪ] [liːf] , [slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['braʊnɪŋ] [ɔː(r)] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] ;
a bay leaf , slice of onion , a teaspoonful of browning or kitchen bouquet ;
一个 湾 叶子 , 片 的 洋葱 , 一个 一茶匙 的 褐变 或者 厨房 花束 ;

一片月桂叶、一片洋葱、一茶匙褐变剂或厨房香料；

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['tendə(r)] , [ə'baʊt] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] .
cover and simmer gently until the meat is tender , about an hour and a half .
覆盖 和 煨 轻轻地 直到 这 肉 是 投标 , 关于 一个 小时 和 一个 一半 .

盖上锅盖，小火慢炖至肉软烂，大约一个半小时。

[ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)nz] ['gɪv(ə)n][hɪə(r)][ɑː(r); ə(r)][fɔː(r); fə(r)][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [biːf] .
The proportions given here are for one pound of beef .
这 比例 给定 这里 是 为了 一 磅 的 牛肉 .

这里给出的比例是针对一磅牛肉的。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [pleɪn] , [ɔː(r)][ɪn][ə; eɪ]['bɔːdə(r)][ɒv; əv] [raɪs] , [ɔː(r)] [wɪð] ['dʌmplɪŋz] .
This may be served plain , or in a border of rice , or with dumplings .
这 可能 是 服务 清楚的 , 或者 在 一个 边界 的 米 , 或者 和 饺子 .

这道菜可以单独食用，也可以配米饭，或者配饺子。

[ɪf] ['dʌmplɪŋz] , [pʊt] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] ,
If dumplings , put a pint of flour into a bowl ,
如果 饺子 , 放 一个 品脱 的 面粉 进入 一个 碗 ,

如果要做饺子，就把一品脱面粉倒入碗里，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ;
add a teaspoonful of salt and one of baking powder ;
添加 一个 一茶匙 的 盐 和 一 的 烘烤 粉末 ;

加入一茶匙盐和一茶匙泡打粉；

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [tuː; tə][dʒʌst] ['mɔɪsn] ;
mix thoroughly and add sufficient milk to just moisten ;
混合 彻底 和 添加 充足的 牛奶 到 只是 濡 ;

充分搅拌，然后加入适量牛奶，使之刚好湿润；

[drɒp][baɪ] ['spuːnful] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [stjuː] , ['kʌvə(r)][ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [kʊk]
drop by spoonfuls over the top of the stew , cover the saucepan and cook
降低 经过 一勺 超过 这 顶部 的 这 炖 , 覆盖 这 平底锅 和 厨师
[fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
for ten minutes .
为了 十 分钟 .

将酱汁一勺一勺地舀到炖菜上，盖上锅盖，煮十分钟。

[duː; də][nɒt] [lɪft]['kʌvə(r)]['djʊərɪŋ][ðə; ði][ten] ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ðə; ði] ['dʌmplɪŋz] [wɪl] [fɔːl] .
Do not lift cover during the ten minutes or the dumplings will fall .
做 不是 举起 覆盖 期间 这 十 分钟 或者 这 饺子 将要 落下 .

十分钟内不要掀开盖子，否则饺子会掉下来。

[biːf] [tæm'bɑːl]
Beef Timbale
牛肉 定音鼓

牛肉蒂姆巴尔

[tʃɒp] [faɪn] ['eni] [left] - ['əʊvə(r)] [tʌf] ['bɪts][ɒv; əv] [liːn] [biːf] .
Chop fine any left - over tough bits of lean beef .
劈 美好的 任何 左边 - 超过 艰难的 比特 的 倾斜 牛肉 .

将剩余的较硬的瘦牛肉块切碎。

[kʊk] [tə'geðə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd][wʌn][kʌp]
Cook together for a moment a gill of strained tomatoes and one cup
厨师 一起 为了 一个 片刻 一个 鳃 的 紧张 西红柿 和 一 杯子
[ɒv; əv] [bred] [krʌmz] ;
of bread crumbs ;
的 面包 面包屑 ;

将一勺沥干水分的番茄和一杯面包屑一起翻炒片刻；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [miːt] , [rʌb] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ,
add to the meat , rub to a smooth paste ,
添加 到 这 肉 , 擦 到 一个 光滑的 粘贴 ,

加入肉中，揉搓成光滑的糊状。

['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['seləri] [siːd] ,
season with a quarter of a teaspoonful of celery seed ,
季节 和 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 芹菜 种子 ,

用四分之一茶匙芹菜籽调味。

[ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] ; [mɪks] ,
a half teaspoonful of salt and a dash of pepper ; mix ,
一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 胡椒 ; 混合 ,

半茶匙盐和少许胡椒粉；混合，

[ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)][ɪn] ['keəfəli] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ; [fɪl] ['ɪntuː] ['kʌstəd] [kʌps] ,
and then stir in carefully the well - beaten whites of two eggs ; fill into custard cups ,
和 然后 搅拌 在 小心 这 出色地 - 被打败 白人 的 二 鸡蛋 ; 充满 进入 蛋奶冻 杯子 ,

然后小心地拌入两个打发好的蛋清；倒入蛋奶沙司杯中，

[stænd][ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .
stand in a pan of boiling water , and cook in a moderate oven twenty minutes .
站立 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 , 和 厨师 在 一个 缓和 烤箱 二十 分钟 .

放入沸水锅中，然后在中等温度的烤箱中烤20分钟。

[sɜːv] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
Serve with tomato sauce .
服务 和 番茄 酱 .

佐以番茄酱食用。

[ðɪs] ['resəpi] [ɪz][fɔː(r); fə(r)][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [biːf] .
This recipe is for one pound of beef .
这 食谱 是 为了 一 磅 的 牛肉 .

这个食谱的用量是一磅牛肉。

[biːf] — [kʊkt]
BEEF — COOKED
牛肉 — 煮熟

熟牛肉

[ræ'guː; 'ræguː]
Ragout
炖菜

炖菜

[kʌt] ['piːsɪz] [ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [ɔː(r)] ['rəʊstɪd] [biːf] ['ɪntuː][kjuːbz][ɒv; əv][wʌn] [ɪntʃ] ;
Cut pieces of cold boiled or roasted beef into cubes of one inch ;
切 件 的 寒冷的 煮沸 或者 烤 牛肉 进入 立方体 的 一 英寸 ;

将冷煮或烤牛肉切成一英寸的方块；

[tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ðɪs] [ə'laʊ] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
to each quart of this allow two tablespoonfuls of butter ,
到 每个 夸脱 的 这 允许 二 汤匙 的 黄油 ,

每夸脱这种液体中加入两汤匙黄油，

[tuː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] .
two of flour and a pint of stock .
二 的 面粉 和 一个 品脱 的 库存 .

两份面粉和一品脱高汤。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [stɒk] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ;
Rub the butter and flour together , add the stock , stir until boiling ;
擦 这 黄油 和 面粉 一起 ， 添加 这 库存 ， 搅拌 直到 沸腾 ；

将黄油和面粉揉搓在一起，加入高汤，搅拌至沸腾；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['braʊnɪŋ] [ɔː(r)] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] ,
add a tablespoonful of onion juice , a teaspoonful of browning or kitchen bouquet ,
添加 一个 一汤匙 的 洋葱 汁 ， 一个 一茶匙 的 褐变 或者 厨房 花束 ，

加入一汤匙洋葱汁，一茶匙褐变剂或厨房香料，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] ['kætsəp; 'kætsʌp] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ;
a teaspoonful of salt , a tablespoonful of tomato catsup , a tablespoonful of chopped parsley ;
一个 一茶匙 的 盐 ， 一个 一汤匙 的 番茄 番茄酱 ， 一个 一汤匙 的 切碎 香菜 ；

一茶匙盐，一汤匙番茄酱，一汤匙切碎的欧芹；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [miːt] ; [stænd] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [bæk] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [hɒt] ;
add the meat ; stand over the back part of the stove until thoroughly hot ;
添加 这 肉 ； 站立 超过 这 后退 部分 的 这 火炉 直到 彻底 热的 ；

加入肉；站在炉灶后部，直到炉灶完全加热；

[sɜːv] [ɒn] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] ['gɑːniʃ] [wɪð] [traɪ'æŋgjələ(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] .
serve on a heated platter garnished with triangular pieces of toasted bread .
服务 在 一个 加热 拼盘 装饰 和 三角形 件 的 烤过的 面包 .

盛于加热的盘子上，并用三角形烤面包片装饰。

[ə; eɪ] [fjuː] [left] - ['əʊvə(r)] ['ɒlɪvz] , ['mʌʃrʊmz] , [ɔː(r)] ['iːv(ə)n] [ə; eɪ] [tʃɒpt] ['trʌfl] , [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
A few left - over olives , mushrooms , or even a chopped truffle , may be added .
一个 很少 左边 - 超过 橄榄 ， 蘑菇 ， 或者 甚至 一个 切碎 松露 ， 可能 是 额外 .

还可以加入一些剩余的橄榄、蘑菇，甚至切碎的松露。

\-
Bresleau
\-

布雷斯洛

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [kʊkt] [miːt] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn] [paɪnt] ,
Chop sufficient cold cooked meat to make one pint ,
劈 充足的 寒冷的 煮熟 肉 到 制作 一 品脱 ，

将足够多的冷熟肉切碎，制成一品脱（约473毫升）的肉块。

['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
season it with a teaspoonful of salt and a quarter of a teaspoonful of pepper .
季节 它 和 一个 一茶匙 的 盐 和 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 胡椒 .

用一茶匙盐和四分之一茶匙胡椒粉调味。

[pʊt] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [stɒk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] ,
Put a half cup of stock or water ,
放 一个 一半 杯子 的 库存 或者 水 ，

加入半杯高汤或水，

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ;
two tablespoonfuls of bread crumbs and a tablespoonful of butter over the fire ;
二 汤匙 的 面包 面包屑 和 一个 一汤匙 的 黄油 超过 这 火 ;

在火上放入两汤匙面包屑和一汤匙黄油；

[wen] [hɒt] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [miːt] ;
when hot , add to it the meat ;
什么时候 热的 , 添加 到 它 这 肉 ;

趁热加入肉；

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn] ['keəfəli] [tuː] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] .
take from the fire and stir in carefully two well - beaten eggs .
拿 从 这 火 和 搅拌 在 小心 二 出色地 - 被打败 鸡蛋 .

从火上移开，小心地拌入两个打散的鸡蛋。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn] [griːzd] ['kʌstəd] [kʌps] , [stænd][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn][hɑːf] [fɪld] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
Put this in greased custard cups , stand them in a baking pan half filled with boiling water ,
放 这 在 涂油 蛋奶冻 杯子 , 站立 他们 在 一个 烘烤 平底锅 一半 已填 和 沸腾 水 ,

把馅料倒入抹了油的布丁杯中，然后将布丁杯放在装有半杯沸水的烤盘中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ; [sɜːv] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [ɔː(r)] [sɔːs] [ˌbeɪʃə'mel] .
and bake in a moderate oven fifteen or twenty minutes ; serve with tomato sauce or sauce Béchamel .
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 十五 或者 二十 分钟 ; 服务 和 番茄 酱 或者 酱 贝夏梅尔 .

放入中等温度的烤箱烘烤十五到二十分钟；佐以番茄酱或白汁食用。

[biːf] [krəu'kets]
Beef Croquettes
牛肉 炸丸子

牛肉丸子

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [kʊkt] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Chop sufficient cold cooked beef to make one pint ; add to it a teaspoonful of salt ,
劈 充足的 寒冷的 煮熟 牛肉 到 制作 一 品脱 ; 添加 到 它 一个 一茶匙 的 盐 ,

将足够多的冷熟牛肉切碎，制成一品脱（约473毫升）；加入一茶匙盐，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] , [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] ,
a teaspoonful of onion juice , a dash of cayenne , a quarter of a teaspoonful of pepper ,
一个 一茶匙 的 洋葱 汁 , 一个 短跑 的 辣椒 , 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 胡椒 ,

一茶匙洋葱汁，少许辣椒粉，四分之一茶匙胡椒粉，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] .
and a grating of nutmeg .
和 一个 格栅 的 肉豆蔻 .

再加一点磨碎的肉豆蔻。

[pʊt] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .
Put a half pint of milk over the fire .
放 一个 一半 品脱 的 牛奶 超过 这 火 .

将半品脱牛奶放在火上。

[rʌb] [tə'geðə(r)] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] ['teiblˌspuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
Rub together one tablespoonful of butter and two tablespoonfuls of flour ,
擦 一起 一 一汤匙 的 黄油 和 二 汤匙 的 面粉 ,
[ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] [hɒt] [mɪlk] ,
add them to the hot milk ,
添加 他们 到 这 热的 牛奶 ,

将一汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起，加入热牛奶中。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] [smuːð] [θɪk] [peɪst] ; [teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ; [mɪks] [wɪð]
stir until you have a smooth thick paste ; take from the fire ; mix with
搅拌 直到 你 有 一个 光滑的 厚的 粘贴 ; 拿 从 这 火 ; 混合 和
[ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [miːt] ,
it the meat ,
它 这 肉 ,

搅拌至浓稠顺滑；离火；与肉混合。

[ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [tuː; tə] [kuːl] .
and turn out to cool .
和 转动 出去 到 凉爽的 .

然后冷却下来。

[wen] [kəʊld] , [fɔːm] ['ɪntuː] [krəu'kets] .
When cold , form into croquettes .
什么时候 寒冷的 , 形式 进入 炸丸子 .

冷却后，做成炸丸子。

[biːt] [wʌn] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [biːt]
Beat one egg , add to it a tablespoonful of warm water , and beat
打 一 蛋 , 添加 到 它 一个 一汤匙 的 温暖的 水 , 和 打
[ə'gen] .
again .
再次 .

打散一个鸡蛋，加入一汤匙温水，再打散。

[dɪp] [ðə; ði] [krəu'kets] [fɜːst] ['ɪntuː] [ðɪs] , [ðen] [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] [bred] [krʌmz] ,
Dip the croquettes first into this , then roll them in bread crumbs ,
蘸 这 炸丸子 第一的 进入 这 , 然后 卷 他们 在 面包 面包屑 ,

先将炸丸子蘸上这个，然后再裹上面包屑。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] [fæt] .
and fry them in smoking hot fat .
和 炒 他们 在 吸烟 热的 胖的 .

然后将它们放入滚烫的油中炸至金黄。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [pleɪn] [ɔː(r)] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
They may be served plain or with tomato sauce .
他们 可能 是 服务 清楚的 或者 和 番茄 酱 .

可以原味食用，也可以配番茄酱食用。

[biːf] [steɪk] ['pʊdɪŋ]
Beef Steak Pudding
牛肉 牛排 布丁

牛排布丁

[kʌt] [kəʊld] [kʊkt] [steɪk] ['ɪntuː] [kjuːbz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɪntʃ] .
Cut cold cooked steak into cubes of a half inch .
切 寒冷的 煮熟 牛排 进入 立方体 的 一个 一半 英寸 .

将冷熟牛排切成半英寸的立方体。

[tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt][ɒv; əv] [ðiːz] [ə'laʊ] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [sɪks] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
To each pint of these allow a half pint of milk , six tablespoonfuls of flour
到 每个 品脱 的 这些 允许 一个 一半 品脱 的 牛奶 , 六 汤匙 的 面粉
,
,
,

每品脱面团需加入半品脱牛奶、六汤匙面粉。

[tuː] [egz] , [ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['suːɪt; 'sjuːɪt] .
two eggs , and two tablespoonfuls of chopped suet .
二 鸡蛋 , 和 二 汤匙 的 切碎 羊脂 .

两个鸡蛋，两汤匙切碎的牛油。

[pʊt][ðə; ði]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] ; [biːt] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ðə; ði] [mɪlk] ,
Put the flour into a bowl ; beat the eggs , add to them the milk ,
放 这 面粉 进入 一个 碗 ; 打 这 鸡蛋 , 添加 到 他们 这 牛奶 ,

将面粉放入碗中；打散鸡蛋，加入牛奶，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði]['flaʊə(r)] ; [meɪk] ['pɜːfɪktli] [smuːð] .
then add gradually to the flour ; make perfectly smooth .
然后 添加 逐步地 到 这 面粉 ; 制作 完美 光滑的 .

然后逐渐加入面粉中；搅拌至完全光滑。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['bætə(r)] ,
Cover the bottom of a baking dish with a layer of the batter ,
覆盖 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 和 一个 层 的 这 连击 ,

在烤盘底部铺上一层面糊，

[pʊt][ɪn][ðə; ði]['bɪts][ɒv; əv] [steɪk] , ['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ðə; ði] [tʃɒpt] ['suːɪt; 'sjuːɪt] ,
put in the bits of steak , sprinkle over the chopped suet ,
放 在 这 比特 的 牛排 , 撒 超过 这 切碎 羊脂 ,

放入牛排丁，撒上切碎的牛油，

[ðen] [ə; eɪ] ['dʌstɪŋ] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] , [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv]
then a dusting of salt and pepper , and , if you like , a few drops of
然后 一个 除尘 的 盐 和 胡椒 , 和 ,如果 你 喜欢 , 一个 很少 滴 的
['ʌnjən] [dʒuːs] ;
onion juice ;
洋葱 汁 ;

然后撒上少许盐和胡椒粉，如果喜欢的话，还可以滴几滴洋葱汁；

[naʊ] [pʊt]['əʊvə(r)][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv][ðə; ði]['bætə(r)] ,
now put over the remaining quantity of the batter ,
现在 放 超过 这 其余的 数量 的 这 连击 ,

现在将剩余的面糊倒在上面，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] .
and bake in a moderately quick oven an hour and a half .
和 烤 在 一个 中等程度 快的 烤箱 一个 小时 和 一个 一半 .

用中等温度的烤箱烘烤一个半小时。

[pə'teɪtəʊ] ['dʌmplɪŋz]
Potato Dumplings
土豆 饺子

土豆饺子

[teɪk] ['eni] ['piːsɪz] [ɒv; əv][kəʊld] [kʊkt] [miːt] , [tʃɒp] [ðem; ðəm] [faɪn] , ['siːz(ə)n] ['keəfəli] [wɪð] [sɔːlt] ,
Take any pieces of cold cooked meat , chop them fine , season carefully with salt ,
拿 任何 件 的 寒冷的 煮熟 肉 , 劈 他们 美好的 , 季节 小心 和 盐 ,

取一些冷熟肉块，切碎，用盐仔细调味。

['pepə(r)] , [tʃɒpt] ['pɑ:sli] [ɔ:(r)] ['seləri] .
pepper , chopped parsley or celery .
胡椒 , 切碎 香菜 或者 芹菜 .

胡椒粉、切碎的欧芹或芹菜。

[tu:; tə] [i:tʃ] [paɪnt] [ə'laʊ] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
To each pint allow two tablespoonfuls of melted butter .
到 每个 品脱 允许 二 汤匙 的 融化 黄油 .

每品脱牛奶中加入两汤匙融化的黄油。

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [krʌst] [ju:; jʊ] [meɪ] [ju:z] [left] - ['əʊvə(r)][kəʊld] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] ; [ɪf] [səʊ] ,
For the crust you may use left - over cold mashed potatoes ; if so ,
为了 这 地壳 你 可能 使用 左边 - 超过 寒冷的 捣碎 土豆 ; 如果 所以 ,

饼皮可以用剩下的冷土豆泥；如果是这样的话，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪlk] [ænd; ənd][stɜː(r)][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd][hɒt]
add a little milk and stir them over the fire until smooth and hot
添加 一个 小的 牛奶 和 搅拌 他们 超过 这 火 直到 光滑的 和 热的
.
.
.

加入少许牛奶，在火上搅拌至顺滑滚烫。

[ɪf] [pə'teɪtəʊz][ɑ:(r); ə(r)] [bɔɪld] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['pɜ:pəs] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['bʌtə(r)][ænd; ənd][mɪlk] ,
If potatoes are boiled for the purpose , add salt , butter and milk ,
如果 土豆 是 煮沸 为了 这 目的 , 添加 盐 , 黄油 和 牛奶 ,
[ænd; ənd] [bi:t] [ðem; ðəm][ʌn'tɪl] [lait] .
and beat them until light .
和 打 他们 直到 光 .

如果土豆是煮熟的，加入盐、黄油和牛奶，搅拌至蓬松。

[laɪn] [tu:; tə][ðə; ði] [depθ] [ɒv; əv][wʌn] [ɪntʃ] , [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [pʊt][ðə; ði] [mi:t] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] ,
Line to the depth of one inch , a baking dish , put the meat in the center ,
线 到 这 深度 的 一 英寸 , 一个 烘烤 盘子 , 放 这 肉 在 这 中心 ,

在烤盘上铺一层一英寸深的纸，将肉放在烤盘中央。

['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] , [smu:ð] ,
cover the top with mashed potatoes , smooth ,
覆盖 这 顶部 和 捣碎 土豆 , 光滑的 ,

用土豆泥覆盖顶部，抹平。

[brʌʃ] [wɪð] [mɪlk] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][ə; eɪ][hɑ:f]['aʊə(r)] .
brush with milk and bake in a moderate oven a half hour .
刷子 和 牛奶 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 一个 一半 小时 .

刷上牛奶，放入中等温度的烤箱烘烤半小时。

-
Gobbits
-

戈比特

[skreɪp] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntu:]['fænsi] ['pi:sɪz] [wʌn] [gʊd] - [saɪzd] ['kærət] [ænd; ənd][wʌn] ['tɜ:nɪp] .
Scrape and cut into fancy pieces one good - sized carrot and one turnip .
刮 和 切 进入 想要 件 一 好的 - 尺寸 胡萝卜 和 一 芜菁 .

将一根大小合适的胡萝卜和一个芜菁刮去外皮，切成漂亮的块状。

[pʊt] [ði:z] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spən] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] ,
Put these into a saucepan , cover with a pint of stock ,
放 这些 进入 一个 平底锅 , 覆盖 和 一个 品脱 的 库存 ,

将这些食材放入平底锅中，倒入一品脱高汤，盖过食材。

[ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] .
and cook slowly until the vegetables are tender .
和 厨师 缓慢地 直到 这 蔬菜 是 投标 .

慢慢煮至蔬菜软烂。

[hæv; həv] ['redi] , [kʌt] ['ɪntuː] [kjuːbz] [ɒv; əv][wʌn] [ɪntʃ] , [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [kʊkt] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]
Have ready , cut into cubes of one inch , sufficient cold cooked beef to make a
有 准备好 , 切 进入 立方体 的 一 英寸 , 充足的 寒冷的 煮熟 牛肉 到 制作 一个
[kwɔːt] ;
quart ;
夸脱 ;

准备好足够多的冷熟牛肉，切成一英寸的立方体，制成一夸脱；

[ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] , ['sɪmə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [hɒt] ;
add it to the vegetables , simmer a few minutes until the meat is hot ;
添加 它 到 这 蔬菜 , 煨 一个 很少 分钟 直到 这 肉 是 热的 ;

将肉加入蔬菜中，炖煮几分钟，直到肉变热；

[hæv; həv] ['redi] ['ɔːlsəʊ][wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [bɔɪld] ['θɜːti] ['mɪnɪts] [ɪn][klɪə(r)]
have ready also one cup of rice that has been boiled thirty minutes in clear
有 准备好 还 一 杯子 的 米 那 有 到过 煮沸 三十 分钟 在 清除
['wɔːtə(r)] ,
water ,
水 ,

另备一杯用清水煮30分钟的米。

[dreɪnd] [ænd; ənd] [draɪd] .
drained and dried .
排水 和 干燥 .

沥干水分并晾干。

[ə'reɪndʒ] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ]['bɔːdə(r)] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [miːt] [dɪʃ] .
Arrange this in a border around the meat dish .
安排 这 在 一个 边界 大约 这 肉 盘子 .

将它摆放在肉类菜肴周围，形成一个边框。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [mɪks] .
Put two tablespoonfuls of butter and flour into a saucepan ; mix .
放 二 汤匙 的 黄油 和 面粉 进入 一个 平底锅 ; 混合 .

将两汤匙黄油和面粉放入平底锅中；搅拌。

[dreɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [frɒm; frəm][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [naʊ] ['meʒə(r)] [wʌn]
Drain the liquor from the meat and vegetables , which should now measure one
流走 这 酒 从 这 肉 和 蔬菜 , 哪个 应该 现在 措施 一
[paɪnt] ;
pint ;
品脱 ;

将肉和蔬菜中的汤汁沥干，此时总量应为一品脱；

[ɪf] [nɒt] , [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [stɒk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)]
if not , add sufficient stock to make a pint ; add this to the butter
如果 不是 , 添加 充足的 库存 到 制作 一个 品脱 ; 添加 这 到 这 黄油
[ænd; ənd]['flaʊə(r)] ,
and flour ,
和 面粉 ,

如果不够，就加入足够的肉汤，使汤汁达到一品脱；然后将肉汤加入黄油和面粉中。

[ænd; ənd][stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
and stir until boiling .
和 搅拌 直到 沸腾 .

搅拌至沸腾。

[dɪʃ] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][raɪs]['bɔːdə(r)] .
Dish the meat and vegetables in the centre of the rice border .
盘子 这 肉 和 蔬菜 在 这 中心 的 这 米 边界 .

将肉和蔬菜盛在米饭中央。

[teɪk] [ðə; ði] [sɔːs] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Take the sauce from the fire , add a teaspoonful of salt ,
拿 这 酱 从 这 火 , 添加 一个 一茶匙 的 盐 ,

将酱汁从火上移开，加入一茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] .
a dash of pepper and the yolks of two eggs .
一个 短跑 的 胡椒 和 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 .

少许胡椒粉和两个蛋黄。

[ˌriː'hiːt] [fɔː(r); fə(r)][dʒʌst][æn; ən]['ɪnstənt] , [streɪn]['əʊvə(r)][ðə; ði] [miːt] ['mɪkstʃə(r)] , [dʌst] [wɪð] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,
Reheat for just an instant , strain over the meat mixture , dust with chopped parsley ,
再加热 为了 只是 一个 立即的 , 拉紧 超过 这 肉 混合物 , 灰尘 和 切碎 香菜 ,

稍微加热一下，过滤后淋在肉馅上，撒上切碎的欧芹。

[ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
and serve at once .
和 服务 在 一次 .

立即上菜。

[biːf] ['frɪtəz]
Beef Fritters
牛肉 油炸饼

牛肉油炸饼

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [kʊkt] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Chop sufficient cold cooked beef to make one pint ; add to it a teaspoonful of salt ,
劈 充足的 寒冷的 煮熟 牛肉 到 制作 一 品脱 ; 添加 到 它 一个 一茶匙 的 盐 ,

将足够多的冷熟牛肉切碎，制成一品脱（约473毫升）；加入一茶匙盐，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] .
and a quarter of a teaspoonful of pepper .
和 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 胡椒 .

以及四分之一茶匙胡椒粉。

[biːt] [tuː] [egz] [ʌn'tɪl] [lait] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [stɒk] ;
Beat two eggs until light , add to them a half pint of water or stock ;
打 二 鸡蛋 直到 光 , 添加 到 他们 一个 一半 品脱 的 水 或者 库存 ;

把两个鸡蛋打至蓬松，加入半品脱水或高汤；

[stɜː(r)]['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] ,
stir into this one and a half cups of flour , beat until smooth ,
搅拌 进入 这 一 和 一个 一半 杯子 的 面粉 , 打 直到 光滑的 ,

将一杯半面粉拌入其中，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] .
add a teaspoonful of baking powder and the meat .
添加 一个 一茶匙 的 烘烤 粉末 和 这 肉 .

加入一茶匙泡打粉和肉。

[drɒp] [ðɪs] [baɪ] ['spuːnful] ['ɪntuː] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] [fæt] ; [kʊk] [ə'baʊt] [θriː] ['mɪnɪts] , [dreɪn] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] .
Drop this by spoonfuls into smoking hot fat ; cook about three minutes , drain on brown paper .
降低 这 经过 一勺 进入 吸烟 热的 胖的 ; 厨师 关于 三 分钟 , 流走 在 棕色的 纸 .

将面糊一勺一勺地舀入滚烫的油中；煮约三分钟，捞出放在牛皮纸上沥干油。

[ænd; ənd] [sɜːv] ['aɪðə(r)] [ɒn] [ə; eɪ] ['fəʊldɪd] ['næpkɪn] , [ɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
and serve either on a folded napkin , or in a dish with tomato sauce .
和 服务 任何一个 在 一个 折叠 餐巾 , 或者 在 一个 盘子 和 番茄 酱 .

可以放在折叠的餐巾上，也可以放在盛有番茄酱的盘子里。

[mɪnst] [biːf] [ɒn] [təʊst]
Minced Beef on Toast
剁碎 牛肉 在 吐司

吐司配碎牛肉

[teɪk] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [bəʊnz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [rɪb] [rəʊst] ,
Take the meat from between the bones of a rib roast ,
拿 这 肉 从 之间 这 骨头 的 一个 肋骨 烤 ,

从肋排骨头之间取出肉，

[ɔː(r)] ['eni] ['lɪt(ə)l] ['bɪts] [ðæt] [wʊd] [nɒt] [biː; bi] ['sɜːvɪsəb(ə)l] [ɪn] ['ʌðə(r)] ['dɪʃɪz] , [tʃɒp] [ðem; ðəm] [faɪn] ,
or any little bits that would not be serviceable in other dishes , chop them fine ,
或者 任何 小的 比特 那 会 不是 是 可用 在 其他 菜肴 , 劈 他们 美好的 ,

或者将其他菜肴中用不到的小块食材切碎。

[ænd; ənd] [tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] , [ə'laʊ] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
and to each pint , allow one tablespoonful of butter ,
和 到 每个 品脱 , 允许 一 一汤匙 的 黄油 ,

每品脱牛奶中加入一汤匙黄油，

[wʌn] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] [ɔː(r)] [stɒk] .
one of flour and a half pint of tomatoes or stock .
一 的 面粉 和 一个 一半 品脱 的 西红柿 或者 库存 .

一份面粉和半品脱西红柿或高汤。

[mɪks] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [streɪnd] [ɔː(r)] [stɒk] ;
Mix the butter and flour together , then add the tomatoes strained or stock ;
混合 这 黄油 和 面粉 一起 , 然后 添加 这 西红柿 紧张 或者 库存 ;

将黄油和面粉混合在一起，然后加入沥干水分的番茄或高汤；

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
when boiling add the meat , and a palatable seasoning of salt and pepper .
什么时候 沸腾 添加 这 肉 , 和 一个 可口的 调料 的 盐 和 胡椒 .

水沸腾后加入肉，并根据口味加入适量的盐和胡椒粉调味。

[stænd] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] .
Stand the mixture over hot water until smoking hot , and serve on squares of toasted bread .
站立 这 混合物 超过 热的 水 直到 吸烟 热的 , 和 服务 在 正方形 的 烤过的 面包 .

将混合物放在热水上加热至冒烟，然后涂抹在烤面包片上即可食用。

['bɑːbɪkjuː] [ɒv; əv] [kəʊld] [biːf]
Barbecue of Cold Beef
烧烤 的 寒冷的 牛肉

冷牛肉烧烤

[kʌt] [kəʊld] - ['rəʊstɪd] [ɔ:(r)] [bɔɪld] [bi:f] ['ɪntu:] [θɪn] ['slaɪsɪz] .

Cut cold - roasted or boiled beef into thin slices .

切 寒冷的 - 烤 或者 煮沸 牛肉 进入 薄的 切片 .

将冷烤或水煮的牛肉切成薄片。

[pʊt] ['ɪntu:] [jɔ:(r); jə(r)] ['sɔ:spən] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['kætsəp; 'kætsʌp] [ænd; ənd] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['ʃeri] ;

Put into your saucepan two tablespoonfuls of butter , two tablespoonfuls of catsup and two tablespoonfuls of sherry ;

放 进入 你的 平底锅 二 汤匙 的 黄油 , 二 汤匙 的 番茄酱 和 二 汤匙 的 雪利酒 ;

在平底锅中放入两汤匙黄油、两汤匙番茄酱和两汤匙雪利酒；

[stɜ:(r)] [ʌn'tɪl] [hɒt] ; [drɒp] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bi:f] ['ɪntu:] [ðɪs] , ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['sɔ:spən] ,

stir until hot ; drop the slices of beef into this , cover the saucepan ,

搅拌 直到 热的 ; 降低 这 切片 的 牛肉 进入 这 , 覆盖 这 平底锅 ,

搅拌至热透；将牛肉片放入锅中，盖上锅盖，

[ʃeɪk] [ə'keɪʒnəli] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] , [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bi:f] [ɪz] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] ,

shake occasionally for a minute , until the beef is smoking hot ,

摇 偶尔 为了 一个 分钟 , 直到 这 牛肉 是 吸烟 热的 ,

时不时摇晃一分钟，直到牛肉冒烟为止。

[ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tu:; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .

and send at once to the table .

和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

立即送上桌。

[ðɪs] [ɪz] [ɪk'si:dɪŋli] [naɪs] [meɪd] [ænd; ənd] [sɜ:vd] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] .

This is exceedingly nice made and served from a chafing dish .

这 是 非常 好的 制成 和 服务 从 一个 摩擦 盘子 .

用保温餐盘盛装这道菜，味道真是棒极了。

[ðɪs] [dɪʃ] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [baɪ] [ə'mɪtɪŋ] [ðə; ði] ['ʃeri] [ænd; ənd] ['ju:zɪŋ] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔ:s] ,

This dish may be made by omitting the sherry and using a teaspoonful of Worcestershire sauce ,

这 盘子 可能 是 制成 经过 省略 这 雪利酒 和 使用 一个 一茶匙 的 伍斯特郡 酱 ,

这道菜也可以省略雪利酒，改用一茶匙伍斯特沙司。

[ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] ['kætsəp; 'kætsʌp] [ænd; ənd] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [stɒk] .

a teaspoonful of mushroom catsup and two tablespoonfuls of stock .

一个 一茶匙 的 蘑菇 番茄酱 和 二 汤匙 的 库存 .

一茶匙蘑菇番茄酱和两汤匙高汤。

[sɔ:lt] [bi:f] [hæʃ] [nəʊ] . [wʌn]

Salt Beef Hash No . 1

盐 牛肉 哈希 不 . 1

咸牛肉杂烩1号

[kəʊld] [kʊkt] [kɔ:nd] [bi:f] [ɪz] [best] [meɪd] ['ɪntu:] [hæʃ] .

Cold cooked corned beef is best made into hash .

寒冷的 煮熟 咸 牛肉 是 最好的 制成 进入 哈希 .

冷煮的咸牛肉最适合做成肉末。

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tu:; tə] [meɪk] [wʌn] [paɪnt] .

Chop sufficient to make one pint .

劈 充足的 到 制作 一 品脱 .

切好足够做一品脱的量。

[tʃɒp] [ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ; [mɪks] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] , [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Chop the same quantity of cold boiled potatoes ; mix the two together , put them into a saucepan ,
劈 这 相同的 数量 的 寒冷的 煮沸 土豆 ; 混合 这 二 一起 , 放 他们 进入 一个 平底锅 ,

将等量的冷煮土豆切碎；将两者混合，放入平底锅中，

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [stɒk] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
add a half pint of stock , a tablespoonful of butter ,
添加 一个 一半 品脱 的 库存 , 一个 一汤匙 的 黄油 ,

加入半品脱高汤，一汤匙黄油，

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [blæk] [ɔː(r)] [waɪt] ['pepə(r)] .
teaspoonful of onion juice and a quarter of a teaspoonful of black or white pepper .
一茶匙 的 洋葱 汁 和 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 黑色的 或者 白色的 胡椒 .

一茶匙洋葱汁和四分之一茶匙黑胡椒或白胡椒。

[stɜː(r)] ['keəfəli] [ænd; ənd] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Stir carefully and constantly until the mixture reaches the boiling point .
搅拌 小心 和 不断地 直到 这 混合物 到达 这 沸腾 观点 .

小心并持续搅拌，直到混合物达到沸点。

[sɜːv] [æt; ət] [wʌns] [ɒn] ['bʌtəd] [təʊst] .
Serve at once on buttered toast .
服务 在 一次 在 涂黄油的 吐司 .

立即盛在涂抹了黄油的吐司上食用。

[sɔːlt] [biːf] [hæʃ] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː]
Salt Beef Hash No . 2
盐 牛肉 哈希 不 . 2

咸牛肉杂烩2号

[tʃɒp] [ɪ'nʌf] [kəʊld] [kʊkt] [kɔːnd] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [paɪnt] ;
Chop enough cold cooked corned beef to make a pint ;
劈 足够的 寒冷的 煮熟 咸 牛肉 到 制作 一个 品脱 ;

将足够多的冷熟咸牛肉切碎，制成一品脱（约473毫升）的量；

[tʃɒp] [ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ; [mɪks] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] .
chop the same quantity of cold boiled potatoes ; mix the two together .
劈 这 相同的 数量 的 寒冷的 煮沸 土豆 ; 混合 这 二 一起 .

将等量的冷煮土豆切碎；将两者混合在一起。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['stjuːɪŋ] [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [stɒk] ; ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['məʊmənt] ;
Put them into a stewing pan , add one pint of stock ; simmer for just a moment ;
放 他们 进入 一个 炖 平底锅 , 添加 一 品脱 的 库存 ; 煨 为了 只是 一个 片刻 ;

将它们放入炖锅中，加入一品脱高汤；小火慢炖片刻；

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ;
take from the fire , add two eggs well beaten , a dash of pepper ;
拿 从 这 火 , 添加 二 鸡蛋 出色地 被打败 , 一个 短跑 的 胡椒 ;

从火上移开，加入两个打散的鸡蛋，少许胡椒粉；

[tɜːn] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .
turn the mixture into a baking dish and bake in a quick oven twenty minutes .
转动 这 混合物 进入 一个 烘烤 盘子 和 烤 在 一个 快的 烤箱 二十 分钟 .

将混合物倒入烤盘中，放入烤箱快速烘烤二十分钟。

- [ɒv; əv] [biːf]
Rechauffee of Beef
- 的 牛肉

牛肉炒饭

[kʌt] ['eni] [left] - ['əʊvə(r)][kəʊld] [biːf] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
Cut any left - over cold beef into thin slices .
切 任何 左边 - 超过 寒冷的 牛肉 进入 薄的 切片 .

将剩余的冷牛肉切成薄片。

[kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] [θriː] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] .
Cut into slices three cold boiled potatoes .
切 进入 切片 三 寒冷的 煮沸 土豆 .

将三个冷煮土豆切成片。

[piːl] [tuː] [tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [hɑːvz] , [skwiːz] [aʊt] [ðə; ði] [siːdz] ,
Peel two tomatoes , cut them into halves , squeeze out the seeds ,
果皮 二 西红柿 , 切 他们 进入 一半 , 挤 出去 这 种子 ,

将两个西红柿去皮，切成两半，挤出籽，

[ænd; ənd] [ðen] [kʌt] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz]['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] .
and then cut the tomatoes into small bits .
和 然后 切 这 西红柿 进入 小的 比特 .

然后将西红柿切成小块。

[tʃɒp] [wʌn] [gʊd] [saɪzd] ['ʌnjən] .
Chop one good sized onion .
劈 一 好的 尺寸 洋葱 .

切碎一个个头适中的洋葱。

[pʊt] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ðen] [biːf] ,
Put a layer of tomato in the bottom of a baking dish , then beef ,
放 一个 层 的 番茄 在 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 , 然后 牛肉 ,

在烤盘底部铺一层番茄，然后铺上牛肉。

[ðen] [ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv]['ʌnjən] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] ,
then a seasoning of onion , salt and pepper , and if you have it ,
然后 一个 调料 的 洋葱 , 盐 和 胡椒 , 和 如果 你 有 它 ,

然后加入洋葱、盐和胡椒粉调味，如果你有的话，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['seləri] , [ðen] [pə'teɪtəʊz] , [ðen] [ə'gen] [tə'mɑːtəʊz] , [biːf] ,
a little chopped celery , then potatoes , then again tomatoes , beef ,
一个 小的 切碎 芹菜 , 然后 土豆 , 然后 再次 西红柿 , 牛肉 ,

先放一点切碎的芹菜，然后是土豆，再放西红柿，最后是牛肉。

[ænd; ənd][səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv] [juːst] [ðə; ði] [mə'tɪəriəlz] , ['hævɪŋ] [ðə; ði] [lɑːst] ['leɪə(r)]
and so continue until you have used the materials , having the last layer
和 所以 继续 直到 你 有 用过的 这 材料 , 拥有 这 最后的 层
[tə'mɑːtəʊz] .
tomatoes .
西红柿 .

如此继续，直到用完所有材料，最后一层是西红柿。

[dʌst] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [bred] [krʌmz] ,
Dust the top with bread crumbs ,
灰尘 这 顶部 和 面包 面包屑 ,

在顶部撒上面包屑，

[pʊt]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ][hɑːf]['aʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [kwɪk]
put over a few bits of butter and bake a half hour in a moderately quick
放 超过 一个 很少 比特 的 黄油 和 烤 一个 一半 小时 在 一个 中等程度 快的
['ʌv(ə)n] .
oven .
烤箱 .

放上几小块黄油，放入中等温度的烤箱烘烤半小时。

[steɪk] ['pʊdɪŋ]
Steak Pudding
牛排 布丁

牛排布丁

[kʌt] ['eni][kəʊld][left] - ['əʊvə(r)] [steɪk] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][kʌt] [ðiːz] ['slaɪsɪz]['ɪntuː]['bɪts][wʌn]
Cut any cold left - over steak into thin slices , and cut these slices into bits one
切 任何 寒冷的 左边 - 超过 牛排 进入 薄的 切片 , 和 切 这些 切片 进入 比特 一
[ɪntʃ] [lɒŋ] .
inch long .
英寸 长的 .

将剩下的冷牛排切成薄片，再将这些薄片切成一英寸长的小段。

[pʊt][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] ,
Put one quart of flour in a bowl ,
放 一 夸脱 的 面粉 在 一个 碗 ,

将一夸脱面粉放入碗中，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˌʌn'kʊkt] ['suːɪt; 'sjuːɪt] .
and add to it one cupful of chopped uncooked suet .
和 添加 到 它 一 一杯 的 切碎 生 羊脂 .

再加入一杯切碎的生牛油。

[tʃɒp] [ðə; ði]['suːɪt; 'sjuːɪt][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['mɪnɪt] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lev(ə)l]
Chop the suet and flour together for a minute , add a level
劈 这 羊脂 和 面粉 一起 为了 一个 分钟 , 添加 一个 等级
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
teaspoonful of salt ,
一茶匙 的 盐 ,

将牛油和面粉一起翻炒一分钟，加入一平勺盐，

[ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə][dʒʌst] ['mɔɪsn] .
a saltspoonful of black pepper , and sufficient cold water to just moisten .
一个 一勺盐 的 黑色的 胡椒 , 和 充足的 寒冷的 水 到 只是 濡 .

一茶匙黑胡椒粉，以及适量的冷水，刚好能将面团润湿即可。

[teɪk] [ðə; ði] [dəʊ] [ɒn][ðə; ði] [bɔːd] [ænd; ənd][rəʊl][ˌaɪ 'tiː][aʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] ;
Take the dough on the board and roll it out into a sheet ;
拿 这 面团 在 这 木板 和 卷 它 出去 进入 一个 床单 ;

将面团放在案板上，擀成一张面片；

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lɑːdʒə(r)][ðæn; ðən][æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri][paɪ] [dɪʃ] .
make it a little larger than an ordinary pie dish .
制作 它 一个 小的 更大的 比 一个 普通的 馅饼 盘子 .

比普通的馅饼盘稍大一些。

['siːz(ə)n][ðə; ði]['bɪts][ɒv; əv] [miːt] , [pʊt][ðem; ðəm][ɒn][wʌn] - [hɑːf][ðə; ði] [ʃiːt] ,
Season the bits of meat , put them on one - half the sheet ,
季节 这 比特 的 肉 , 放 他们 在 一 - 一半 这 床单 ,

将肉块调味，放在烤盘的一半上，

[leɪ] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] [twelv] [gʊd] [fæt]['ɔɪstə(r)z] ,
lay over the top twelve good fat oysters ,
躺 超过 这 顶部 十二 好的 胖的 牡蛎 ,

在上面铺上十二个肥美的牡蛎，

[brʌʃ] [ðə; ði]['ʌndə(r)][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [eg] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ;
brush the under half of the dough with the white of egg or water ;
刷子 这 在下面 一半 的 这 面团 和 这 白色的 的 蛋 或者 水 ;

在面团下半部分刷上蛋清或水;

[fəʊld]['əʊvə(r)][ðə; ði]['ʌðə(r)][hɑːf][ænd; ənd] [meɪk] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [həʊlz] [ɪn][ðə; ði][tɒp] .
fold over the other half and make two or three holes in the top .
折叠 超过 这 其他 一半 和 制作 二 或者 三 孔 在 这 顶部 .

将另一半折叠过来，并在顶部打两三个孔。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [tʃiːz] [klɒθ] [ænd; ənd] [stiːm] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
Put it in a cheese cloth and steam for two hours .
放 它 在 一个 奶酪 布 和 蒸汽 为了 二 小时 .

用纱布包好，蒸两个小时。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [klɒθ] ,
Remove the cloth ,
消除 这 布 ,

取下布料,

[brʌʃ] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [wɪð] [ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ə; eɪ] [hɑːf]['aʊə(r)] .
brush the pudding with the yolk of the egg and bake in a quick oven a half hour .
刷子 这 布丁 和 这 蛋黄 的 这 蛋 和 烤 在 一个 快的 烤箱 一个 一半 小时 .

在布丁表面刷上蛋黄液，放入烤箱快速烘烤半小时。

[pə'nɑːdə][ɒv; əv] [biːf]
Panada of Beef
潘达 的 牛肉

牛肉潘纳达

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [kʊkt] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] ; ['siːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Chop sufficient cold cooked beef to make one pint ; season it with a teaspoonful of salt ,
劈 充足的 寒冷的 煮熟 牛肉 到 制作 一 品脱 ; 季节 它 和 一个 一茶匙 的 盐 ,

将足够多的冷熟牛肉切碎，制成一品脱（约473毫升）牛肉馅；用一茶匙盐调味。

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] .
a tablespoonful of chopped parsley and a dash of pepper .
一个 一汤匙 的 切碎 香菜 和 一个 短跑 的 胡椒 .

一汤匙切碎的欧芹和少许胡椒粉。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Put this in the bottom of a baking dish .
放 这 在 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 .

把它放在烤盘底部。

[krʌʃ] [sɪks] [ˌʌ'niːdə] ['bɪskɪts] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ,
Crush six Uneeda biscuits , pour over them a half pint of milk ,
压碎 六 尤尼达 饼干 , 倒 超过 他们 一个 一半 品脱 的 牛奶 ,

将六块尤尼达饼干碾碎，淋上半品脱牛奶,

[let][ðem; ðəm][stænd][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔː(r)] [tuː] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n] ,
let them stand a minute or two , add one egg , well beaten ,
让 他们 站立 一个 分钟 或者 二 , 添加 一 蛋 , 出色地 被打败 ,

静置一两分钟，加入一个打散的鸡蛋。

[ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
a half teaspoonful of salt and a saltspoonful of pepper .
一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 一勺盐 的 胡椒 .

半茶匙盐和一茶匙胡椒粉。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [biːf] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] [tuː; tə][ə; eɪ]
Pour this over the beef and bake in a moderate oven twenty minutes to a
倒 这 超过 这 牛肉 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 二十 分钟 到 一个
[hɑːf]['aʊə(r)] .
half hour .
一半 小时 .

将酱汁淋在牛肉上，放入中等温度的烤箱烘烤二十分钟至半小时。

['ʌðə(r)] [miːts] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)] [biːf] .
Other meats may be substituted for beef .
其他 肉类 可能 是 替代 为了 牛肉 .

可以用其他肉类代替牛肉。

['mʌtn] — [ˌʌn'kʊkt]
MUTTON — UNCOOKED
羊肉 — 生

生羊肉

[tʌf] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [ˌʌn'kʊkt] ['mʌtn] [meɪ] [biː; bi] [pʊt] [twaɪs] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɒpə(r)]
Tough pieces of uncooked mutton may be put twice through the meat chopper
艰难的 件 的 生 羊肉 可能 是 放 两次 通过 这 肉 直升机
[ænd; ənd] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌri] [bɔːlz] [ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [tə'mɑːtəʊz] [ɔː(r)] [eg] [plɑːnt] ;
and used for curry balls or for stuffing for tomatoes or egg plant ;
和 用过的 为了 咖喱 球 或者 为了 馅 为了 西红柿 或者 蛋 植物 ;

较硬的生羊肉块可以经过两次绞肉机绞碎，用于制作咖喱丸子，或用于填充西红柿或茄子；

[ɪn][fækt] , [ɪn]['ɔːlməʊst] ['eni] [wei] [ðæt] [wʌn] [wʊd] [sɜːv] [ˌʌn'kʊkt] [biːf] .
in fact , in almost any way that one would serve uncooked beef .
在 事实 , 在 几乎 任何 方式 那 一 会 服务 生 牛肉 .

事实上，几乎可以用任何烹饪生牛肉的方式来烹饪。

['hævɪŋ] ['fjuːə(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [ˌʌn'kʊkt] [skræp] ['mʌtn] [ðæn; ðən][ɒv; əv] [biːf] ,
Having fewer pieces of uncooked scrap mutton than of beef ,
拥有 更少 件 的 生 废料 羊肉 比 的 牛肉 ,

未煮熟的羊肉碎块比牛肉碎块少，

[wiː; wi][ɑː(r); ə(r)] [les] [ə'kʌstəmd] [tuː; tə] ['siːɪŋ] [ðem; ðəm] [juːst] .
we are less accustomed to seeing them used .
我们 是 较少的 习惯 到 看到 他们 用过的 .

我们不太习惯看到它们被使用。

['kʌri] [bɔːlz]
Curry Balls
咖喱 球

咖喱球

[pʊt] ['eni] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [tʌf] [ˌʌn'kʊkt] ['mʌtn] [twaɪs] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɒpə(r)] ; ['siːz(ə)n]
Put any pieces of tough uncooked mutton twice through the meat chopper ; season
放 任何 件 的 艰难的 生 羊肉 两次 通过 这 肉 直升机 ; 季节
[ðə; ði] [miːt] [wɪð] [sɔːlt] ,
the meat with salt ,
这 肉 和 盐 ,

将任何较硬的生羊肉块用绞肉机绞两次；用盐调味。

['pepə(r)] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
pepper and onion juice .
胡椒 和 洋葱 汁 .

辣椒和洋葱汁。

[fɔːm] ['ɪntuː]['lɪt(ə)l] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] .
Form into little balls the size of an English walnut .
形式 进入 小的 球 这 尺寸 的 一个 英语 核桃 .

搓成核桃大小的小球。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [wen] [hɒt] , [θrəʊ] [ðə; ði] [bɔːlz] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ,
Put two tablespoonfuls of butter into a saucepan ; when hot , throw the balls into the butter ,
放 二 汤匙 的 黄油 进入 一个 平底锅 ; 什么时候 热的 , 扔 这 球 进入 这 黄油 ,

在平底锅里放入两汤匙黄油；黄油融化后，把丸子放入黄油中。

[ænd; ənd] [ʃeɪk] [ʌn'tɪl] ['keəfəli] [braʊn] .
and shake until carefully browned .
和 摇 直到 小心 棕色 .

轻轻摇晃至金黄色。

[lɪft] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['sɔːspən] , [ænd; ənd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ,
Lift them from the saucepan , and to the butter in the pan add a teaspoonful of curry ,
举起 他们 从 这 平底锅 , 和 到 这 黄油 在 这 平底锅 添加 一个 一茶匙 的 咖喱 ,

将它们从平底锅中取出，然后在锅里的黄油中加入一茶匙咖喱粉。

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [mɪks] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [stɒk] ; [stɜː(r)] ['keəfəli] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ;
a tablespoonful of flour , mix and add a half pint of stock ; stir carefully until boiling ;
一个 一汤匙 的 面粉 , 混合 和 添加 一个 一半 品脱 的 库存 ; 搅拌 小心 直到 沸腾 ;

一汤匙面粉，搅拌均匀，加入半品脱高汤；小心搅拌至沸腾；

[pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [bɔːlz] , [kʊk] , ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ,
pour this over the balls , cook , slowly for twenty minutes ,
倒 这 超过 这 球 , 厨师 , 缓慢地 为了 二十 分钟 ,

将此酱汁淋在丸子上，小火慢煮二十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn] [ə; eɪ] ['bɔːdə(r)] [ɒv; əv] [raɪs] .
add two tablespoonfuls of lemon juice and serve in a border of rice .
添加 二 汤匙 的 柠檬 汁 和 服务 在 一个 边界 的 米 .

加入两汤匙柠檬汁，盛于米饭上即可。

['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [stɒk] .
Cocoanut milk may be used instead of stock .
椰子 牛奶 可能 是 用过的 反而 的 库存 .

可以用椰奶代替高汤。

['mʌtn] — [kʊkt]
MUTTON — COOKED
羊肉 — 煮熟

熟羊肉

[waɪl] ['mʌtn] [bi'lɔŋz] [tuː; tə] [ðə; ði] [red] [miːts] ,
While mutton belongs to the red meats ,
尽管 羊肉 属于 到 这 红色的 肉类 ,

羊肉属于红肉，

[wen] ['keəfəli] [kʊkt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] ['meni] [weɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [wʊd] [juːz] ['tʃɪkɪn]
when carefully cooked it may be used in many ways in which you would use chicken
什么时候 小心 煮熟 它 可能 是 用过的 在 许多 方式 在 哪个 你 会 使用 鸡
[ɔː(r)] [viːl] .
or veal .
或者 小牛肉 .

只要烹饪得当，它的用途可以像鸡肉或小牛肉一样广泛。

['keɪpəz] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] , [wɪð] [ə; eɪ] [slaɪt] ['fleɪvərɪŋ] [ɒv; əv] [mɪnt] ,
Capers and tomato , with a slight flavoring of mint ,
刺山柑 和 番茄 ， 和 一个 轻微 调味 的 薄荷 ，

酸豆和番茄，略带薄荷味。

[ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)] [ə'griːəb(ə)l] [wɪð] ['mʌtn] [ðæn; ðən] [wɪð] ['ɔːlməʊst] ['eni] ['ʌðə(r)] [miːts] .
are more agreeable with mutton than with almost any other meats .
是 更多的 同意 和 羊肉 比 和 几乎 任何 其他 肉类 .

与羊肉的搭配比与几乎任何其他肉类的搭配都更协调。

['bɑːbəˌtiː]
Bobotee
博博蒂

博博蒂

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [bɔɪld] ['mʌtn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] .
Chop sufficient cold boiled mutton to make a pint .
劈 充足的 寒冷的 煮沸 羊肉 到 制作 一个 品脱 .

将足够多的冷煮羊肉切碎，制成一品脱。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn] ['ʌnjən] [slaɪst] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ;
Put two tablespoonfuls of butter and one onion sliced into a saucepan ;
放 二 汤匙 的 黄油 和 一 洋葱 切片 进入 一个 平底锅 ;

将两汤匙黄油和切片的洋葱放入平底锅中；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] ['slaɪtli] [braʊn] ;
stir until the onion is slightly brown ;
搅拌 直到 这 洋葱 是 轻微地 棕色的 ;

搅拌至洋葱略呈褐色；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] [ɔː(r)][mɪlk][ænd; ənd][fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [bred]
then add a half pint of stock or milk and four tablespoonfuls of bread
然后 添加 一个 一半 品脱 的 库存 或者 牛奶 和 四 汤匙 的 面包
[krʌmz] .
crumbs .
面包屑 .

然后加入半品脱高汤或牛奶和四汤匙面包屑。

[stænd] [ðɪs] [ɒn][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði][stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [waɪl] [juː; jʊ] [blɑːntʃ]
Stand this on the back of the stove for about five minutes while you blanch
站立 这 在 这 后退 的 这 火炉 为了 关于 五 分钟 尽管 你 焯水
[ænd; ənd] [tʃɒp] [faɪn] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['ɑːməndz] .
and chop fine a dozen almonds .
和 劈 美好的 一个 打 杏仁 .

将它放在炉灶后面静置约五分钟，同时将十二颗杏仁焯水并切碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [tuː; tə][ðə; ði] [miːt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd]
Add these to the meat , then add a teaspoonful of curry powder , and
添加 这些 到 这 肉 ， 然后 添加 一个 一茶匙 的 咖喱 粉末 ， 和
[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
a teaspoonful of salt .
一个 一茶匙 的 盐 .

将这些食材加入肉中，然后加入一茶匙咖喱粉和一茶匙盐。

[biːt] [θriː] [egz] [ʌn'tɪl] [lait] , [stɜː(r)][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [miːt] , [ðen] [tɜːn] [ðə; ði] [həʊl] ['ɪntuː]
Beat three eggs until light , stir them into the meat , then turn the whole into
打 三 鸡蛋 直到 光 , 搅拌 他们 进入 这 肉 , 然后 转动 这 所有的 进入
[ðə; ði] ['sɔːspən] .
the saucepan .
这 平底锅 .

将三个鸡蛋打至蓬松，拌入肉中，然后将所有食材倒入平底锅中。

[rʌb] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [fɜːst] [wɪð] [ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv]['gɑːlɪk] ,
Rub the bottom of the baking dish first with a clove of garlic ,
擦 这 底部 的 这 烘烤 盘子 第一的 和 一个 丁香 的 蒜 ,

先用一瓣蒜擦拭烤盘底部，

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][pʊt][hɪə(r)][ænd; ənd][ðeə(r)]
then sprinkle over a tablespoonful of lemon juice and put here and there
然后 撒 超过 一个 一汤匙 的 柠檬 汁 和 放 这里 和 那里
[ə; eɪ] [fjuː] ['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ;
a few bits of butter ;
一个 很少 比特 的 黄油 ;

然后撒上一汤匙柠檬汁，再放上几块黄油；

[pʊt][ɒn] [ðɪs] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .
put on this the mixture , and bake in a quick oven twenty minutes .
放 在 这 这 混合物 , 和 烤 在 一个 快的 烤箱 二十 分钟 .

将混合物涂抹在上面，放入烤箱快速烘烤二十分钟。

[sɜːv] [ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [,aɪ 'tiː][ɪz] [beɪkt] , [ænd; ənd] [pɑːs] [wɪð] [,aɪ 'tiː] [pleɪn] [bɔɪld] [raɪs] .
Serve in the dish in which it is baked , and pass with it plain boiled rice .
服务 在 这 盘子 在 哪个 它 是 烘焙 , 和 经过 和 它 清楚的 煮沸 米 .

用烘烤的烤盘盛装，配白米饭食用。

[buːdɪnz]
Boudins
布丹斯

布丹斯

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [kʊkt] ['mʌtn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] .
Chop sufficient cold cooked mutton to make a pint .
劈 充足的 寒冷的 煮熟 羊肉 到 制作 一个 品脱 .

将足够多的冷熟羊肉切碎，制成一品脱。

[pʊt][ə; eɪ][hɑːf] [kʌp][ɒv; əv] [stɒk] ,
Put a half cup of stock ,
放 一个 一半 杯子 的 库存 ,

放入半杯高汤，

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]
two tablespoonfuls of bread crumbs and a tablespoonful of butter over the
二 汤匙 的 面包 面包屑 和 一个 一汤匙 的 黄油 超过 这
['faɪə(r)] .
fire .
火 .

在火上放入两汤匙面包屑和一汤匙黄油。

[wen] [hɒt] , [teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [,eɪ diː 'diː][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [θriː] [egz] [wel] ['biːt(ə)n]
When hot , take from the fire , add the meat and three eggs well beaten
什么时候 热的 , 拿 从 这 火 , 添加 这 肉 和 三 鸡蛋 出色地 被打败
;
;
;

锅热后，从火上移开，加入肉和三个打散的鸡蛋；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv][ˈpepə(r)] .
add a teaspoonful of salt and a dash of pepper .
添加 一个 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 胡椒 .

加入一茶匙盐和少许胡椒粉。

[pʊt][ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][ˈɪntuː] [griːzd] [ˈkʌstəd] [kʌps] , [stænd][ɪn][ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [pæn][hɑːf] [fɪld] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] ,
Put the mixture into greased custard cups , stand in a baking pan half filled with boiling water ,
放 这 混合物 进入 涂油 蛋奶冻 杯子 , 站立 在 一个 烘烤 平底锅 一半 已填 和 沸腾 水 ,

将混合物倒入抹了油的布丁杯中，放在装有半杯沸水的烤盘中。

[ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] [ˌfɪfˈtiːn] [tuː; tə] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] .
and cook in a moderate oven fifteen to twenty minutes .
和 厨师 在 一个 缓和 烤箱 十五 到 二十 分钟 .

用中等温度的烤箱烤十五到二十分钟。

[sɜːv] [wɪð] [sɔːs] [ˌbeɪʃəˈmel] .
Serve with sauce Béchamel .
服务 和 酱 贝夏梅尔 .

佐以白汁食用。

[ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [kʌps] [meɪ] [biː; bi] [ˈgɑːniʃ] [wɪð] [tʃɒpt] [ˈmʌʃrʊmz] , [ˈkeɪpəz] , [ɔː(r)] [tʃɒpt] [tˈrʌflz] ,
The bottom of the cups may be garnished with chopped mushrooms , capers , or chopped truffles ,
这 底部 的 这 杯子 可能 是 装饰 和 切碎 蘑菇 , 刺山柑 , 或者 切碎 松露 ,

杯底可以撒上切碎的蘑菇、刺山柑或切碎的松露作为装饰。

[ɔː(r)] [dʌst] [ˈθɪkli] [wɪð] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] .
or dusted thickly with chopped parsley .
或者 掸去灰尘 浓密 和 切碎 香菜 .

或者撒上厚厚一层切碎的欧芹。

[klɒps]
Klopps
克洛普

克洛普

[tʃɒp] [səˈfɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [bɔɪld] [ˈmʌtn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] ;
Chop sufficient cold boiled mutton to make a pint ;
劈 充足的 寒冷的 煮沸 羊肉 到 制作 一个 品脱 ;

将足够多的冷煮羊肉切碎，制成一品脱；

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [səˈfɪʃ(ə)nt] [waɪt] [ɒv; əv] [eg] [tuː; tə][baɪnd][ðə; ði] [həʊl] [təˈgeðə(r)] ;
add to it a half pint of bread crumbs and sufficient white of egg to bind the whole together ;
添加 到 它 一个 一半 品脱 的 面包 面包屑 和 充足的 白色的 的 蛋 到 绑定 这 所有的 一起 ;

加入半品脱面包屑和足够的蛋清，使所有材料粘合在一起；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [waɪt] [ˈpepə(r)] .
add a teaspoonful of salt and a dash of white pepper .
添加 一个 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 白色的 胡椒 .

加入一茶匙盐和少许白胡椒粉。

[fɔːm] [ˈɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ˈɪŋglɪʃ] [ˈwɔːlnʌts] ; [drɒp] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈket(ə)l] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] ;
Form into balls the size of English walnuts ; drop into a kettle of boiling water ;
形式 进入 球 这 尺寸 的 英语 核桃 ; 降低 进入 一个 壶 的 沸腾 水 ;

搓成核桃大小的球状；放入沸水中；

[pʊl] [ðə; ði]['ket(ə)l][tuː; tə][wʌn][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['kænɒt] ['pɒsəbli] [bɔɪl] ,
pull the kettle to one side of the fire where it cannot possibly boil ,
拉 这 壶 到 一 边 的 这 火 在哪里 它 不能 可能 熬 ,

把水壶拉到火堆的一侧，那里水不可能烧开。

[ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði] [klɒps] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] ['mɪnɪts] .
and cook the klopps slowly for five or six minutes .
和 厨师 这 克洛普 缓慢地 为了 五 或者 六 分钟 .

将鱼块慢煮五六分钟。

[wen] [dʌn] [ðeɪ] [wɪl] [fləʊt] [ɒn] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] .
When done they will float on the surface .
什么时候 完毕 他们 将要 漂浮 在 这 表面 .

完成后它们会漂浮在水面上。

[lɪft] , [dreɪn] ['keəfəli] , [pʊt] [ɒn] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [kriːm] ['seləri] [ɔː(r)] [kriːm] ['ɔɪstə(r)] [sɔːs] ,
Lift , drain carefully , put on to a heated dish , pour over cream celery or cream oyster sauce ,
举起 , 流走 小心 , 放 在 到 一个 加热 盘子 , 倒 超过 奶油 芹菜 或者 奶油 牡蛎 酱 ,

捞出沥干水分，放在加热过的盘子里，淋上奶油芹菜酱或奶油蚝油。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðem; ðəm] ['piːz] [ænd; ənd] [bɔɪld] [raɪs] .
and serve with them peas and boiled rice .
和 服务 和 他们 豌豆 和 煮沸 米 .

配菜包括豌豆和米饭。

['kʌri] [ɒv; əv] ['mʌtn]
Curry of Mutton
咖喱 的 羊肉

羊肉咖喱

[pʊt] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn] [slaɪst] ['ʌnjən]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn] ;
Put two tablespoonfuls of butter and one sliced onion into a pan ;
放 二 汤匙 的 黄油 和 一 切片 洋葱 进入 一个 平底锅 ;

在平底锅里放入两汤匙黄油和一个切好的洋葱；

[kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] ['pɜːfɪktli] ['tendə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kləʊv] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] [mæʃt] ,
cook slowly until the onion is perfectly tender ; add one clove of garlic mashed ,
厨师 缓慢地 直到 这 洋葱 是 完美 投标 ; 添加 一 丁香 的 蒜 捣碎 ,

慢火煮至洋葱完全软烂；加入一瓣捣碎的蒜瓣，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['tɜːmərɪk] ; [mɪks] ['θʌrəli] ,
a teaspoonful of curry powder and a teaspoonful of turmeric ; mix thoroughly ,
一个 一茶匙 的 咖喱 粉末 和 一个 一茶匙 的 姜黄 ; 混合 彻底 ,

一茶匙咖喱粉和一茶匙姜黄粉；充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [stɒk] , [ɔː(r)] , ['betə(r)] , ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] ; [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,
add a half pint of stock , or , better , cocoanut milk ; stir until boiling ,
添加 一个 一半 品脱 的 库存 , 或者 , 更好的 , 椰子 牛奶 ; 搅拌 直到 沸腾 ,

加入半品脱高汤，或者更好的选择是椰奶；搅拌至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kəʊld] [kʊkt] ['mʌtn] [tʃɒpt] [faɪn] ; [hiːt] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] ,
add one quart of cold cooked mutton chopped fine ; heat thoroughly , add a tablespoonful of lemon juice ,
添加 一 夸脱 的 寒冷的 煮熟 羊肉 切碎 美好的 ; 热 彻底 , 添加 一个 一汤匙 的 柠檬 汁 ,

加入一夸脱切碎的冷熟羊肉；彻底加热，加入一汤匙柠檬汁，

[ænd; ənd][pɔː(r)][æt; ət][wʌns]['ɪntuː][ə; eɪ]['plætə(r)] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] ['gɑːniʃ] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] .
and pour at once into a platter that has been garnished with boiled rice .
和 倒 在 一次 进入 一个 拼盘 那 有 到过 装饰 和 煮沸 米 .

立即倒入铺有米饭的盘子里。

['mʌtn] [wɪð] ['æntʃəvi]
Mutton with Anchovy
羊肉 和 凤尾鱼

羊肉配凤尾鱼

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [bɔɪld] ['mʌtn] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] ; [mæʃ] [faɪn] [θriː] ['æntʃəviz] .
Chop sufficient cold boiled mutton to make one pint ; mash fine three anchovies .
劈 充足的 寒冷的 煮沸 羊肉 到 制作 一 品脱 ; 捣碎 美好的 三 凤尾鱼 .

将足够多的冷煮羊肉切碎，制成一品脱；将三条凤尾鱼捣成泥。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [slaɪst] ['ʌnjən] ,
Put two tablespoonfuls of butter into a saucepan , add one sliced onion ,
放 二 汤匙 的 黄油 进入 一个 平底锅 , 添加 一 切片 洋葱 ,

在平底锅中放入两汤匙黄油，加入一个切片的洋葱，

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] [sɒft] [ænd; ənd] ['jeləʊ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv]['gɑːlɪk] [mæʃt] ,
cook until the onion is soft and yellow , add a clove of garlic mashed ,
厨师 直到 这 洋葱 是 柔软的 和 黄色的 , 添加 一个 丁香 的 蒜 捣碎 ,

将洋葱炒至软黄，加入一瓣捣碎的蒜。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [ðə; ði] ['æntʃəviz] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] ; ['sɪmə(r)] ['dʒentli]
add to this the anchovies and a half pint of stock ; simmer gently
添加 到 这 这 凤尾鱼 和 一个 一半 品脱 的 库存 ; 煨 轻轻地
[fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,
for fifteen minutes ,
为了 十五 分钟 ,

加入凤尾鱼和半品脱高汤；小火慢炖十五分钟，

[ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
and press through a sieve .
和 按 通过 一个 筛 .

然后用筛子压榨。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['keɪpəz] , [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [liːvz] [ɒv; əv][mɪnt] [ðæt] [hæv; həv] [biːn]
Add a tablespoonful of capers , two or three leaves of mint that have been
添加 一个 一汤匙 的 刺山柑 , 二 或者 三 树叶 的 薄荷 那 有 到过
[bruːzd] ,
bruised ,
瘀伤 ,

加入一汤匙刺山柑，两三片揉碎的薄荷叶，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['mʌtn] [tʃɒpt] [faɪn] .
and the mutton chopped fine .
和 这 羊肉 切碎 美好的 .

羊肉被切成了细末。

[hiːt] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [sk'weəz] [ɒv; əv]
Heat over boiling water for fifteen minutes , and serve on squares of
热 超过 沸腾 水 为了 十五 分钟 , 和 服务 在 正方形 的
['təʊstɪd] [bred] .
toasted bread .
烤过的 面包 .

隔水加热十五分钟，然后放在烤面包片上食用。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [pleɪn] [ɔː(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] [piːs] [meɪ] [biː; bi] [kæpt] [wɪð] [ə; eɪ] ['keəfəli] [pəʊtʃt] [eg] .
This may be served plain or the top of each piece may be capped with a carefully poached egg .
这 可能 是 服务 清楚的 或者 这 顶部 的 每个 片 可能 是 封顶 和 一个 小心 偷猎 蛋 .

这道菜可以原味食用，也可以在每块菜的顶部放一个精心煮熟的水煮蛋。

['piːlaʊ]
Pilau
抓饭

皮劳

[kʌt] ['ɪntuː] ['bɪts] ['eni] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [kəʊld] [kʊkt] ['mʌtn] ; [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Cut into bits any pieces of cold cooked mutton ; put them into a saucepan ,
切 进入 比特 任何 件 的 寒冷的 煮熟 羊肉 ; 放 他们 进入 一个 平底锅 ,

将任何冷的熟羊肉块切成小块，放入平底锅中。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [beɪ] [liːf] [ænd; ənd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['kɑːdəməm] [siːdz] .
cover with water , add a grated onion , a bay leaf and two or three cardamom seeds .
覆盖 和 水 , 添加 一个 磨碎的 洋葱 , 一个 湾 叶子 和 二 或者 三 小豆蔻 种子 .

加水没过食材，加入磨碎的洋葱、一片月桂叶和两三粒豆蔻籽。

['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] ['keəfəli] [wɒʃt] ;
Sprinkle over a half cup of rice that has been carefully washed ;
撒 超过 一个 一半 杯子 的 米 那 有 到过 小心 洗过 ;

撒上半杯洗净的大米；

['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] ['tendə(r)] .
cover the kettle and simmer slowly until the rice is tender .
覆盖 这 壶 和 煨 缓慢地 直到 这 米 是 投标 .

盖上锅盖，小火慢煮至米饭软糯。

[dɪʃ] [ðə; ði] ['mʌtn] , ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [raɪs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] ,
Dish the mutton , putting the rice over the top ,
盘子 这 羊肉 , 推杆 这 米 超过 这 顶部 ,

将羊肉盛入盘中，盖上米饭。

['kʌvə(r)] [ðə; ði] [həʊl] [wɪð] [ə; eɪ] ['naɪsli] [meɪd] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] , [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
cover the whole with a nicely made tomato sauce , and send at once to the table .
覆盖 这 所有的 和 一个 很好 制成 番茄 酱 , 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

用精心制作的番茄酱汁覆盖整个菜肴，然后立即上桌。

['mʌtn] ['sæləd]
Mutton Salad
羊肉 沙拉

羊肉沙拉

['eni] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [kəʊld] - ['rəʊstɪd] [ɔː(r)] [bɔɪld] ['mʌtn] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] ['ɪntuː] [daɪs] [ænd; ənd] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['mʌtn] ['sæləd] .
Any pieces of cold - roasted or boiled mutton may be cut into dice and used for an ordinary mutton salad .
任何 件 的 寒冷的 - 烤 或者 煮沸 羊肉 可能 是 切 进入 骰子 和 用过的 为了 一个 普通的 羊肉 沙拉 .

任何冷烤或煮熟的羊肉块都可以切成丁，用来做普通的羊肉沙拉。

[æt; ət] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] [ə'reɪndʒ] [ðɪs] ['niːtli] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] , [ɔː(r)] ['eni] [ək'sesəb(ə)l] [ɡriːn] ;
At serving time arrange this neatly on lettuce leaves , or any accessible green ;
在 服务 时间 安排 这 整齐地 在 莴苣 树叶 , 或者 任何 可访问 绿色的 ;

食用时，将其整齐地摆放在生菜叶或其他任何方便取用的绿色蔬菜上；

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
season with salt and pepper ,
季节 和 盐 和 胡椒 ,

用盐和胡椒调味。

[ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] [tuː; tə] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl]
and cover with mayonnaise dressing to which has been added a tablespoonful
和 覆盖 和 蛋黄酱 敷料 到 哪个 有 到过 额外 一个 一汤匙
[ɒv; əv] ['keɪpəz] .
of capers .
的 刺山柑 .

淋上蛋黄酱，蛋黄酱中加入了一汤匙刺山柑。

[weə(r)] ['seləri] , ['letɪs] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] [freʃ] [ɡriːnz] ['kænɒt] [biː; bi] [prə'kjʊəd] ,
Where celery , lettuce or other fresh greens cannot be procured ,
在哪里 芹菜 , 莴苣 或者 其他 新鲜的 青菜 不能 是 采购 ,

如果无法获得芹菜、生菜或其他新鲜绿叶蔬菜，

[kænd] [ə'spærəɡəs] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði] ['mʌtn] [ɔː(r)] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz]
canned asparagus may be mixed with the mutton or may be served with it as
罐装 芦笋 可能 是 混合 和 这 羊肉 或者 可能 是 服务 和 它 作为
[ə; eɪ] ['ɡɑːnɪʃ] ;
a garnish ;
一个 装饰 ;

罐装芦笋可以与羊肉混合食用，也可以作为羊肉的配菜；

['ɡɪvɪŋ] [æn; ən] [ɪk'siːdɪŋli] [ə'ɡriːəb(ə)l] [ə'kʌmpənimənt] .
giving an exceedingly agreeable accompaniment .
给予 一个 非常 同意 伴奏 .

提供了极其悦耳的伴奏。

[weə(r)] [ə'spærəɡəs] ['kænɒt] [biː; bi] [əb'teɪnd] , [ə; eɪ] [kæn; kən] [ɒv; əv] ['piːz] [meɪ] [biː; bi] [dreɪnd] ,
Where asparagus cannot be obtained , a can of peas may be drained ,
在哪里 芦笋 不能 是 获得 , 一个 能 的 豌豆 可能 是 排水 ,
[wɒʃt] ,
washed ,
洗过 ,

如果买不到芦笋，可以用一罐豌豆代替，沥干水分，洗净即可。

[dreɪnd] [ə'ɡen] , [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['mʌtn] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði]
drained again , and added to the mutton before it is mixed with the
排水 再次 , 和 额外 到 这 羊肉 前 它 是 混合 和 这
[ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] ,
mayonnaise dressing ,
蛋黄酱 敷料 ,

再次沥干水分，然后加入羊肉中，再与蛋黄酱混合。

[ɔː(r)] [ðə; ði] ['mʌtn] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] [fɪld] ['ɪntuː] [tə'mɑːtəʊz] [ðæt]
or the mutton may be mixed with mayonnaise and filled into tomatoes that
或者 这 羊肉 可能 是 混合 和 蛋黄酱 和 已填 进入 西红柿 那
[hæv; həv] [biːn] [piːld] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sentəz] [skuːp] [aʊt] .
have been peeled and the centers scooped out .
有 到过 去皮 和 这 中心 抢先报道 出去 .

或者，可以将羊肉与蛋黄酱混合，填入去皮挖空的西红柿中。

[stænd] [iːtʃ] [ɒn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [nest] [ɒv; əv] ['letɪs] [liːvz] [ɔː(r)][ɒn][ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] [kres] ,
Stand each on a little nest of lettuce leaves or on a bunch of cress ,
站立 每个 在 一个 小的 巢 的 莴苣 树叶 或者 在 一个 束 的 豆瓣菜 ,

将它们分别放在一小堆生菜叶上或一束豆瓣菜上。

[ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [ðə; ði][tɒp] [wɪð] ['keɪpəz] .
and garnish the top with capers .
和 装饰 这 顶部 和 刺山柑 .

最后撒上刺山柑作为装饰。

[frentʃ] [læm] [stjuː]
French Lamb Stew
法语 羊肉 炖

法式炖羊肉

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['bɪts][ɒv; əv][kəʊld] [left] - ['əʊvə(r)] [læm] [ɔː(r)] ['mʌtn] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [griːn] ['piːz]
1 quart of bits of cold left - over lamb or mutton 1 pint of green peas
1 夸脱 的 比特 的 寒冷的 左边 - 超过 羊肉 或者 羊肉 1 品脱 的 绿色的 豌豆
[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][θriː] [stɔːks] [ɒv; əv] [mɪnt] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs][wʌn]
1 quart of water 3 stalks of mint 1 teaspoonful of onion juice 1
1 夸脱 的 水 3 茎 的 薄荷 1 一茶匙 的 洋葱 汁 1
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)]
teaspoonful of salt 1 saltspoonful of pepper
一茶匙 的 盐 1 一勺盐 的 胡椒

1夸脱冷羊肉碎，1品脱青豆，1夸脱水，3根薄荷，1茶匙洋葱汁，1茶匙盐，1茶匙胡椒粉

[pʊt][ðə; ði] [læm] , ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] .
Put the lamb , water and all the seasoning into a saucepan .
放 这 羊肉 , 水 和 全部 这 调料 进入 一个 平底锅 .

将羊肉、水和所有调味料放入平底锅中。

[ʃel] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ði] ['piːz] , [pʊt] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] ,
Shell and wash the peas , put them over the top ,
壳 和 洗 这 豌豆 , 放 他们 超过 这 顶部 ,

将豌豆去壳洗净，放在上面。

['kʌvə(r)][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [brɪŋ] ['kwɪkli] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [lɪft][ðə; ði][lɪd] ,
cover the pan and bring quickly to a boil , lift the lid ,
覆盖 这 平底锅 和 带来 迅速地 到 一个 熬 , 举起 这 盖 ,

盖上锅盖，快速煮沸，然后揭开锅盖。

[ænd; ənd][bɔɪl] ['ræpɪdli] ['twenti] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] .
and boil rapidly twenty minutes until the peas are tender .
和 熬 快速 二十 分钟 直到 这 豌豆 是 投标 .

快速煮沸二十分钟，直到豌豆变软。

[rʌb] [tə'geðə(r)][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] , [stɜː(r)][ðem; ðəm] ['keəfəli] ['ɪntuː][ðə; ði] [stjuː] ,
Rub together the butter and flour , stir them carefully into the stew ,
擦 一起 这 黄油 和 面粉 , 搅拌 他们 小心 进入 这 炖 ,

将黄油和面粉搓揉在一起，小心地拌入炖菜中。

[brɪŋ] [ə'gen] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [sɜːv] .
bring again to boiling point and serve .
带来 再次 到 沸腾 观点 和 服务 .

再次煮沸后即可食用。

[læm] [stjuː] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz]
Lamb Stew with Tomatoes
羊肉 炖 和 西红柿

番茄炖羊肉

['fɒləʊ] [ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] , ['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊz] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [ə; eɪ]
Follow the preceding recipe , using a quart of strained tomatoes in place of a
跟随 这 前 食谱 , 使用 一个 夸脱 的 紧张 西红柿 在 地方 的 一个
[kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
quart of water .
夸脱 的 水 .

按照前面的食谱，用一夸脱滤干的番茄代替一夸脱水。

['tʃɪkɪn] — [ˌʌn'kʊkt]
CHICKEN — UNCOOKED
鸡 — 生

生鸡肉

[ɪn] ['pɜːtʃəsɪŋ] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [fɔː(r); fə(r)] [tæm'bɑːl] , [sɪ'lekt] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [wʌn] , [bʌt; bət] [nɒt] [æn; ən] [əʊld]
In purchasing a chicken for timbale , select a large one , but not an old
在 购买 一个 鸡 为了 定音鼓 , 选择 一个 大的 一 , 但 不是 一个 老的
[faʊl] .
fowl .
鸡 .

买鸡做蒂姆巴尔时，要选个头大的，但不要选老鸡。

['ɑːftə(r)] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [hæz; həz] [biːn] [drɔːn] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [waɪt] [miːt] , [wɪtʃ] [ɪz] [juːst]
After the chicken has been drawn , remove the white meat , which is used
后 这 鸡 有 到过 绘制 , 消除 这 白色的 肉 , 哪个 是 用过的
[ˌʌn'kʊkt] [fɔː(r); fə(r)] [tim'ba:liz] .
uncooked for timbales .
生 为了 定音鼓 .

鸡肉取出后，将白肉取出，白肉是生的，用来做蒂姆巴莱饼。

[ðə; ði] [dɑːk] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [æt; ət] [wʌns] [ænd; ənd] ['juːtəlaɪzd] [fɔː(r); fə(r)] [buːdɪnz] ,
The dark meat may be cooked at once and utilized for boudins ,
这 黑暗的 肉 可能 是 煮熟 在 一次 和 利用 为了 血肠 ,
[krəu'kets] ,
croquettes ,
炸丸子 ,

深色肉可以一次性煮熟，用来制作血肠、炸丸子等。

['sæləd] , ['sesɪlz] , [kriːmd] [hæʃ] , [ɔː(r)] [sɜːvd] [ɒn] [təʊst] [wɪð] [sɔːs] [ˌbɔː.də.leɪz 'sɔːs] ,
salad , cecils , creamed hash , or served on toast with sauce Bordelaise ,
沙拉 , 塞西尔 , 奶油 哈希 , 或者 服务 在 吐司 和 酱 波尔多 ,

沙拉、芹菜、奶油土豆泥，或配波尔多酱汁的吐司，

[ɔː(r)] [juːst] [ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [nekst] [deɪ] .
or used in chafing dish next day .
或者 用过的 在 摩擦 盘子 下一个 天 .

或者第二天放在保温餐盘里食用。

[ɔː(r)] [ɪf] [juː; jʊ] [prɪ'fɜː(r)] [tuː; tə] [juːz] [ˌaɪ 'tiː] [rɔː] , ['dev(ə)l] [ðə; ði] [legz] [ænd; ənd] [juːz] [ðə; ði] [bəʊnz] [fɔː(r); fə(r)]
Or if you prefer to use it raw , devil the legs and use the bones for
或者 如果 你 更喜欢 到 使用 它 生的 , 魔鬼 这 腿 和 使用 这 骨头 为了
[suːp] .
soup .
汤 .

或者，如果你喜欢生吃，可以把鸡腿切成小块，用骨头熬汤。

[tæm'bɑːl]
Timbale
定音鼓

定音鼓

[tʃɒp] [faɪn] [ðə; ði] [ˌʌn'kʊkt] [waɪt] [miːt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] ; [ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [weɪ] [ə; eɪ] [hɑːf] [paʊnd] .
Chop fine the uncooked white meat of a chicken ; this should weigh a half pound .
劈 美好的 这 生 白色的 肉 的 一个 鸡 ; 这 应该 称重 一个 一半 磅 .

将生鸡的白肉剁碎；这块鸡肉应该重半磅。

[ðen] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [ə'genst] [ðə; ði] [saɪd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [bəʊl] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [smuːð] .
Then rub it with the back of a wooden spoon against the side of a bowl until perfectly smooth .
然后 擦 它 和 这 后退 的 一个 木制的 勺子 反对 这 边 的 一个 碗 直到 完美 光滑的 .

然后用木勺背面在碗边摩擦，直到表面完全光滑。

[pʊt] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [waɪt] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ;
Put one cup of white bread crumbs and a half cup of milk over the fire ;
放 一 杯子 的 白色的 面包 面包屑 和 一个 一半 杯子 的 牛奶 超过 这 火 ;

将一杯白面包屑和半杯牛奶放在火上加热；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ; [wen] [kəʊld] , [rʌb] [ðɪs] ['θʌrəli] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] ,
stir until boiling ; when cold , rub this thoroughly with the meat ,
搅拌 直到 沸腾 ; 什么时候 寒冷的 , 擦 这 彻底 和 这 肉 ,

搅拌至沸腾；冷却后，将此酱汁均匀涂抹在肉上。

[ænd; ənd] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['flaʊə(r)] [sɪv] .
and press it through an ordinary flour sieve .
和 按 它 通过 一个 普通的 面粉 筛 .

然后用普通面粉筛压过。

[stɜː(r)] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ['keəfəli] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv] [faɪv] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Stir into it carefully the well - beaten whites of five eggs , add a teaspoonful of salt ,
搅拌 进入 它 小心 这 出色地 - 被打败 白人 的 五 鸡蛋 , 添加 一个 一茶匙 的 盐 ,

小心地将五个鸡蛋打发的蛋白拌入其中，加入一茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] ; [fɪl] ['ɪntuː] [griːzd] [tæm'bɑːl] [kʌps] ,
a dash of white pepper ; fill into greased timbale cups ,
一个 短跑 的 白色的 胡椒 ; 充满 进入 涂油 定音鼓 杯子 ,

撒上少许白胡椒粉；倒入抹了油的烤饼杯中，

[stænd] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ɔɪld] ['peɪpə(r)] ,
stand in a baking pan of boiling water , cover with oiled paper ,
站立 在 一个 烘烤 平底锅 的 沸腾 水 , 覆盖 和 涂油 纸 ,

将立式支架放入装有沸水的烤盘中，盖上涂油的纸，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

改良菜肴(Made-Over Dishes)

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ˌfɪf'tiːn] [tuː; tə] ['twenti] ['mɪnɪts] .
and bake in a moderate oven fifteen to twenty minutes .
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 十五 到 二十 分钟 .

放入中等温度的烤箱烘烤十五到二十分钟。

[ðə; ði] ['bɒtəms] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kʌps] [meɪ] [biː; bi] ['gɑːniʃ] [wɪð] [tʃɒpt] ['trʌfl] , [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] ,
The bottoms of the cups may be garnished with chopped truffle , chopped mushrooms ,
这 底部 的 这 杯子 可能 是 装饰 和 切碎 松露 , 切碎 蘑菇 ,

杯底可以撒上切碎的松露、切碎的蘑菇等作为装饰。

[tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ɔː(r)] ['naɪsli] [kʊkt] [griːn] ['piːz] .
chopped parsley , or nicely cooked green peas .
切碎 香菜 , 或者 很好 煮熟 绿色的 豌豆 .

切碎的欧芹，或者煮熟的青豆。

[sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] [tim'baːliz] ['aɪðə(r)] [ə; eɪ] [pleɪn] [kriːm] [sɔːs] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [kriːm] ['mʌʃrʊm] [sɔːs] .
Serve with the timbales either a plain cream sauce or a cream mushroom sauce .
服务 和 这 定音鼓 任何一个 一个 清楚的 奶油 酱 或者 一个 奶油 蘑菇 酱 .

可以搭配原味奶油酱或奶油蘑菇酱食用。

['piːz] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] ['juːʒuəl] [ə'kʌmpənimənt] .
Peas are the usual accompaniment .
豌豆 是 这 通常 伴奏 .

豌豆是常见的配菜。

[ɔː(r)] [ðə; ði] [tæm'bɑːl] [məʊldz] [meɪ] [biː; bi] [laɪnd] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sentəz] [fɪld] [wɪð] [kriːmd] ['mʌʃrʊmz] ;
Or the timbale molds may be lined with this mixture , and the centers filled with creamed mushrooms ;
或者 这 定音鼓 模具 可能 是 衬里 和 这 混合物 , 和 这 中心 已填 和 奶油 蘑菇 ;

或者，可以在烤饼模具内壁涂抹这种混合物，并在中心填入奶油蘑菇；

[pʊt] [ɪ'nʌf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tæm'bɑːl] ['mɪkstʃə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [tuː; tə] [həʊld] [ɪn] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] ;
put enough of the timbale mixture over the top to hold in the stuffing ;
放 足够的 的 这 定音鼓 混合物 超过 这 顶部 到 抓住 在 这 馅 ;

在馅料上铺上足够的馅料混合物，以固定馅料；

[ðeɪ] [wɪl] [ðen] [biː; bi] [kʊkt] [ænd; ənd] [sɜːvd] [ɪn] [ðə; ði] ['juːʒuəl] ['mænə(r)] .
they will then be cooked and served in the usual manner .
他们 将要 然后 是 煮熟 和 服务 在 这 通常 方式 .

然后它们将按常规方式烹制和上菜。

['devəld] ['tʃɪkɪn] [legz]
Deviled Chicken Legs
魔鬼 鸡 腿

魔鬼鸡腿

['keəfəli] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊnz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [legz] [ɒv; əv] [æn; ən] [ˌʌn'kʊkt] ['tʃɪkɪn] .
Carefully remove the bones from the legs of an uncooked chicken .
小心 消除 这 骨头 从 这 腿 的 一个 生 鸡 .

小心地将生鸡腿上的骨头剔除干净。

[tu:; tə][ə; eɪ][hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [ˌeɪ diː ˈdiː] [twelv] [tʃɒpt] [ˈɑːməndz] , [tuː] [ˈteibl,spu:nful]
To a half cup of bread crumbs add twelve chopped almonds , two tablespoonfuls
到 一个 一半 杯子 的 面包 面包屑 添加 十二 切碎 杏仁 , 二 汤匙
[ɒv; əv] [ˈtəʊstɪd] [ˈpɪnjən] [nʌts] ,
of toasted piñon nuts ,
的 烤过的 松子 坚果 ,

在半杯面包屑中加入十二颗切碎的杏仁、两汤匙烤过的松子，

[ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈpɑːsli] , [ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]
a tablespoonful of parsley , a half teaspoonful of salt and a dash of
一个 一汤匙 的 香菜 , 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的
[keɪˈen] ;
cayenne ;
辣椒 ;

一汤匙欧芹碎，半茶匙盐，少许辣椒粉；

[ˈmɔɪsn] [wɪð] [tuː] [ˈteibl,spu:nful] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] .
moisten with two tablespoonfuls of butter .
濡 和 二 汤匙 的 黄油 .

用两汤匙黄油润湿。

[stʌf] [ðɪs] [ˈɪntuː][ðə; ði][ˈspeɪsɪz][frɒm; frəm] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv][ˈteɪkən][ðə; ði] [bəʊnz] ,
Stuff this into the spaces from which you have taken the bones ,
东西 这 进入 这 空间 从 哪个 你 有 已采取 这 骨头 ,

把这些东西塞进你取出骨头的空隙里，

[taɪ][ðə; ði][legz] [tɒp] [ænd; ənd] [ˈbɒtəm] [tuː; tə] [kiːp] [ɪn][ðə; ði] [ˈstʌfɪŋ] .
tie the legs top and bottom to keep in the stuffing .
领带 这 腿 顶部 和 底部 到 保持 在 这 馅 .

将腿部的上下两端绑紧，以防止填充物漏出。

[pleɪs] [ðə; ði] [bəʊnz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ˈkɑːkəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] [ɪn][ðə; ði] [suːp] [ˈket(ə)l] , [ˈkʌvə(r)]
Place the bones from the carcass of the chicken in the soup kettle , cover
地方 这 骨头 从 这 尸体 的 这 鸡 在 这 汤 壶 , 覆盖
[wɪð] [kəʊld][ˈwɔːtə(r)] ,
with cold water ,
和 寒冷的 水 ,

将鸡骨架上的骨头放入汤锅中，加冷水没过骨头。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][ˈwɔːtə(r)] [ˈriːtʃɪz] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [pleɪs] [ðə; ði][legz][ɒn] [tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][bəʊnz]
and when the water reaches boiling point place the legs on top of the bones
和 什么时候 这 水 到达 沸腾 观点 地方 这 腿 在 顶部 的 这 骨头
[ænd; ənd] [kʊk] [kənˈtɪnjuəsli] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ˈaʊəz] .
and cook continuously for two hours .
和 厨师 持续 为了 二 小时 .

水烧开后，将鸡腿放在骨头上，连续煮两个小时。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [hɒt] [wɪð] [sɔːs] , [ɔː(r)][kəʊld] , [kʌt][ˈɪntuː] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] [ˈgɑːniʃ] [wɪð] [ˈæspɪk]
They may be served hot with sauce , or cold , cut into thin slices garnished with aspic
他们 可能 是 服务 热的 和 酱 , 或者 寒冷的 , 切 进入 薄的 切片 装饰 和 肉冻
.
.
.

可以趁热佐以酱汁食用，也可以冷食，切成薄片，配以肉冻。

[ˈɪŋglɪʃ] [ˈtʃɪkɪn] [bɔːlz]
English Chicken Balls
英语 鸡 球

英式鸡肉丸

[tʃɒp] [faɪn] [ðə; ði] [dɑːk] [miːt] [left] ['əʊvə(r)] [frɒm; frəm] [tim'baːliz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] [kæn; kən] [ɒv; əv]
Chop fine the dark meat left over from timbales , add a half can of
劈 美好的 这 黑暗的 肉 左边 超过 从 定音鼓 , 添加 一个 一半 能 的
['faɪnli] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] ,
finely chopped mushrooms ,
精细地 切碎 蘑菇 ,

将做蒂姆巴尔饼剩下的深色肉切碎，加入半罐切碎的蘑菇，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]
a teaspoonful of salt , a half teaspoonful of pepper , a tablespoonful of
一个 一茶匙 的 盐 , 一个 一半 一茶匙 的 胡椒 , 一个 一汤匙 的
[tʃɒpt] ['pɑːsli] ,
chopped parsley ,
切碎 香菜 ,

一茶匙盐，半茶匙胡椒粉，一汤匙切碎的欧芹，

[ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [blɑːntʃt] [ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] [wʌn] [rɔː] [eg] ;
a dozen blanched and finely chopped almonds and one raw egg ;
一个 打 焯水 和 精细地 切碎 杏仁 和 一 生的 蛋 ;

十二颗去皮切碎的杏仁和一个生鸡蛋；

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [fɔːm] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] .
mix thoroughly and form into balls the size of an English walnut .
混合 彻底 和 形式 进入 球 这 尺寸 的 一个 英语 核桃 .

充分混合，揉成核桃大小的球状。

[ə'reɪndʒ] [ðiːz] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [stɒk] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [beɪ]
Arrange these over the bottom of a saucepan , cover with stock , add a bay
安排 这些 超过 这 底部 的 一个 平底锅 , 覆盖 和 库存 , 添加 一个 湾
[liːf] ,
leaf ,
叶子 ,

将这些食材铺在平底锅底部，倒入高汤，加入一片月桂叶，

[ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ɒv; əv] ['kærət] ; [kʊk] ['sləʊli] [ə; eɪ] [hɑːf] [tuː; tə] [θriː] - ['kwɔːtəz]
a slice of onion and of carrot ; cook slowly a half to three - quarters
一个 片 的 洋葱 和 的 胡萝卜 ; 厨师 缓慢地 一个 一半 到 三 - 四分之一
[ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] ;
of an hour ;
的 一个 小时 ;

一片洋葱和一片胡萝卜；慢煮半小时至四十五分钟；

[dreɪn] , ['seɪvɪŋ] [ðə; ði] [stɒk] .
drain , saving the stock .
流走 , 保存 这 库存 .

排放，节省库存。

[dɪʃ] [ðə; ði] [bɔːlz] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['plætə(r)] ,
Dish the balls in the center of a platter ,
盘子 这 球 在 这 中心 的 一个 拼盘 ,

将丸子盛放在盘子中央，

[pʊt] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [ə; eɪ] [rəʊ] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊ] ['bʊlɪt] , [ˌaʊt'saɪd] [ɒv; əv] [ðæt] [smɔːl] ['traɪˌæŋgl]
put around the edge a row of potato bullets , outside of that small triangles
放 大约 这 边缘 一个 排 的 土豆 子弹 , 外部 的 那 小的 三角形
[ɒv; əv] [təʊst] .
of toast .
的 吐司 .

在烤面包片的小三角形外侧，边缘摆放一圈土豆球。

[pʊt] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [mɪks] ,
Put a tablespoonful of butter and one of flour into a saucepan ; mix ,
放 一个 一汤匙 的 黄油 和 一 的 面粉 进入 一个 平底锅 ; 混合 ,

将一汤匙黄油和一汤匙面粉放入平底锅中；搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [stɒk] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [bɔːlz] [wɜː(r); wə(r)] [kʊkt] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,
add a half pint of stock in which the balls were cooked , stir until boiling ,
添加 一个 一半 品脱 的 库存 在 哪个 这 球 是 煮熟 , 搅拌 直到 沸腾 ,

加入半品脱煮丸子的肉汤，搅拌至沸腾。

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] ['biːt(ə)n] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] ;
take from the fire , add the yolk of one egg beaten with two tablespoonfuls of cream ;
拿 从 这 火 , 添加 这 蛋黄 的 一 蛋 被打败 和 二 汤匙 的 奶油 ;

从火上移开，加入一个打散的蛋黄和两汤匙奶油；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ;
add a half teaspoonful of salt and a dash of pepper ;
添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 胡椒 ;

加入半茶匙盐和少许胡椒粉；

[streɪn] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [bɔːlz] [ænd; ənd] [sɜːv] .
strain this over the balls and serve .
拉紧 这 超过 这 球 和 服务 .

将此酱汁淋在球上即可食用。

['tʃɪkɪn] — [kʊkt]
CHICKEN — COOKED
鸡 — 煮熟

鸡肉——熟的

[ðə; ði] [rɪ'meɪnz] [ɒv; əv] [kəʊld] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [prɪ'saɪsli] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] ,
The remains of cold chicken or turkey may be used in precisely the same manner ,
这 遗迹 的 寒冷的 鸡 或者 火鸡 可能 是 用过的 在 恰恰 这 相同的 方式 ,

剩下的冷鸡肉或火鸡肉也可以用同样的方法使用。

[ɔː(r)] [meɪd] ['ɪntuː] [krəu'kets] , ['juːzɪŋ] [ðə; ði] [seɪm] [ruːl] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [biːf] [krəu'kets] .
or made into croquettes , using the same rule as for beef croquettes .
或者 制成 进入 炸丸子 , 使用 这 相同的 规则 作为 为了 牛肉 炸丸子 .

或者做成炸丸子，做法与牛肉炸丸子相同。

[wɪð] [æn; ən] [ə'kʌmpənimənt] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒv; əv] ['seləri] , [ɔː(r)] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] ,
With an accompaniment of mayonnaise of celery , or mayonnaise of tomato ,
和 一个 伴奏 的 蛋黄酱 的 芹菜 , 或者 蛋黄酱 的 番茄 ,

佐以芹菜蛋黄酱或番茄蛋黄酱，

[ðeɪ] [meɪk] [æn; ən] [ɪk'striːmli] [gʊd] ['lʌntʃən] [dɪʃ] .
they make an extremely good luncheon dish .
他们 制作 一个 极其 好的 午餐 盘子 .

它们是一道非常不错的午餐菜肴。

[fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['iːvnɪŋ] [ˌentə'teɪnmənt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['sɪmpli] ['gɑːniʃ] [wɪð] [kʊkt] [piːz] .
For an evening entertainment they may be simply garnished with cooked peas .
为了 一个 晚上 娱乐 他们 可能 是 简单地 装饰 和 煮熟 豌豆 .

晚上招待客人时，可以简单地用煮熟的豌豆装饰一下。

[miːt] [krəu'kets] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪd] ['ɪntuː] ['pɪrəmɪd] [fɔːmz] ; [ðeɪ] [meɪ] , [haʊ'evə(r)] ,
Meat croquettes are usually made into pyramid forms ; they may , however ,
肉 炸丸子 是 通常 制成 进入 金字塔 表格 ; 他们 可能 , 然而 ,
[biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] ['sɪlɪndəz] .
be made into cylinders .
是 制成 进入 气缸 .

肉丸通常做成金字塔形；但也可以做成圆柱形。

[buːdɪnz] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlsəʊ] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs] .
Boudins of chicken or turkey are also exceedingly nice .
布丹斯 的 鸡 或者 火鸡 是 还 非常 好的 .

鸡肉或火鸡肉做的血肠也非常好吃。

[kriːmd] [hæʃ] [ɒn] [təʊst]
Creamed Hash on Toast
奶油 哈希 在 吐司

奶油土豆泥吐司

[ðɪs] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['teɪstiɪst] [ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði] [wɔːm] - ['əʊvə(r)] ['tʃɪkɪn] ['dɪʃɪz] .
This is one of the tastiest of all the warmed - over chicken dishes .
这 是 一 的 这 最美味的 的 全部 这 温暖 - 超过 鸡 菜肴 .

这是所有加热鸡肉菜肴中最美味的之一。

[tʃɒp] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [faɪn] , [ænd; ənd][tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ə'laʊ] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
Chop the chicken fine , and to each pint allow one tablespoonful of butter ,
劈 这 鸡 美好的 , 和 到 每个 品脱 允许 一 一汤匙 的 黄油 ,

将鸡肉切碎，每品脱（约473毫升）鸡肉中加入一汤匙黄油。

[wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] .
one of flour and a half pint of milk .
一 的 面粉 和 一个 一半 品脱 的 牛奶 .

一份面粉和半品脱牛奶。

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] , [stɜː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)]
Rub the butter and flour together , add the milk , stir over the fire
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 牛奶 , 搅拌 超过 这 火
[ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,
until boiling ,
直到 沸腾 ,

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶，在火上搅拌至沸腾。

['siːz(ə)n][ðə; ði] [miːt] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] ,
season the meat with a teaspoonful of salt and a dash of pepper ,
季节 这 肉 和 一个 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 胡椒 ,

用一茶匙盐和少许胡椒粉给肉调味。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][mɪlk] [sɔːs] , [ænd; ənd][stɜː(r)]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
add to the milk sauce , and stir over hot water for fifteen minutes .
添加 到 这 牛奶 酱 , 和 搅拌 超过 热的 水 为了 十五 分钟 .

加入牛奶酱汁中，隔水搅拌十五分钟。

[ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [tʃeɪndʒd] [baɪ] ['ædɪŋ] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] , [ɔː(r)] ,
The flavoring may be changed by adding three or four chopped mushrooms , or ,
这 调味 可能 是 已更改 经过 添加 三 或者 四 切碎 蘑菇 , 或者 ,

可以通过加入三四个切碎的蘑菇来改变口味，或者，

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] , [ə; eɪ] [tʃɒpt] ['trʌfl] ; [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪk'siːdɪŋli] [gʊd] [pleɪn] .
if you have it , a chopped truffle ; but it is exceedingly good plain .
如果 你 有 它 , 一个 切碎 松露 ; 但 它 是 非常 好的 清楚的 .

如果你有的话，可以加些切碎的松露；但即使不加松露也非常好吃。

[hiːp] [ðɪs] [ɒn] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['naɪsli] ['təʊstɪd] [bred] , [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] ,
Heap this on squares of nicely toasted bread , serve at once ,
堆 这 在 正方形 的 很好 烤过的 面包 , 服务 在 一次 ,

把这些酱汁堆在烤得恰到好处的面包块上，趁热食用。

[ɔː(r)] [juː; jʊ] [meɪ] ['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [tɒps] [wɪð] ['keəfəli] [pəʊtʃt] [egz] .
or you may garnish the tops with carefully poached eggs .
或者 你 可能 装饰 这 最高额 和 小心 偷猎 鸡蛋 .

或者，您也可以在上面放上精心煮好的水煮蛋作为装饰。

['kæsərəʊl]
Casserole
沙锅

沙锅

[wɒʃ] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] ; [θrəʊ] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ,
Wash a half cup of rice ; throw it into boiling water , boil for twenty minutes ,
洗 一个 一半 杯子 的 米 ; 扔 它 进入 沸腾 水 , 熬 为了 二十 分钟 ,

淘洗半杯米，放入沸水中煮20分钟。

[dreɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
drain , add a half cup of milk , a tablespoonful of butter ,
流走 , 添加 一个 一半 杯子 的 牛奶 , 一个 一汤匙 的 黄油 ,

沥干水分，加入半杯牛奶和一汤匙黄油，

[ə; eɪ] ['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ;
a level teaspoonful of salt and a quarter of a teaspoonful of pepper ;
一个 等级 一茶匙 的 盐 和 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 胡椒 ;

一平茶匙盐和四分之一茶匙胡椒粉；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['rɑːðə(r)] [smuːð] [θɪk] [peɪst] .
stir until you have a rather smooth thick paste .
搅拌 直到 你 有 一个 相当 光滑的 厚的 粘贴 .

搅拌至呈较为顺滑浓稠的糊状。

[brʌʃ] ['kʌstəd] [kʌps] , [laɪn] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] [depθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɪntʃ] [wɪð] [ðɪs] [raɪs] ['mɪkstʃə(r)] ;
Brush custard cups , line them to the depth of a half inch with this rice mixture ;
刷子 蛋奶冻 杯子 , 线 他们 到 这 深度 的 一个 一半 英寸 和 这 米 混合物 ;

在布丁杯内壁刷上米糊，铺上一层半英寸厚的米糊；

[meɪk] [ə; eɪ] [pleɪn] [mɪlk] [sɔːs] , [æz; əz] [ɪn] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['siːz(ə)nd] ['tʃɪkɪn] .
make a plain milk sauce , as in preceding recipe , and add a pint of seasoned chicken .
制作 一个 清楚的 牛奶 酱 , 作为 在 前 食谱 , 和 添加 一个 品脱 的 经验丰富的 鸡 .

按照前面的食谱制作一份简单的牛奶酱，然后加入一品脱调味鸡肉。

[fɪl] [ðə; ði] [speɪs] [ɪn] [ðə; ði] [raɪs] [kʌps] [wɪð] [ðɪs] [kriːm] ['mɪkstʃə(r)] , [pʊt] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['kʌvərɪŋ] [ɒv; əv] [raɪs] ,
Fill the space in the rice cups with this cream mixture , put over a covering of rice ,
充满 这 空间 在 这 米 杯子 和 这 奶油 混合物 , 放 超过 一个 覆盖 的 米 ,

将这种奶油混合物填入米饭杯中，盖在米饭上，

[stænd][ðə; ði] [kʌps] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
stand the cups in a pan of boiling water ,
站立 这 杯子 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 ,

将杯子放入沸水锅中，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] [tuː; tə] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .
and bake in a moderate oven for twenty to twenty - five minutes .
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 为了 二十 到 二十 - 五 分钟 .

放入中等温度的烤箱烘烤 20 至 25 分钟。

[tɜːn] [ðiːz] ['keəfəli] [ɒn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] , [pɔː(r)] [ə'raʊnd] [kriːm] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Turn these carefully on a heated dish , pour around cream sauce and serve .
转动 这些 小心 在 一个 加热 盘子 , 倒 大约 奶油 酱 和 服务 .

小心地将它们翻面放在加热的盘子上，淋上奶油酱汁即可食用。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['gɑːniʃ] [wɪð] [griːn] ['piːz] , ['mʌʃrʊmz] [ɔː(r)] [t'rʌflz] .
They may be garnished with green peas , mushrooms or truffles .
他们 可能 是 装饰 和 绿色的 豌豆 , 蘑菇 或者 松露 .

它们可以配以青豆、蘑菇或松露作为点缀。

[waɪl] [ðɪs] [ɪz][æn; ən] [ɪk'siːdɪŋli] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [dɪʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm][æn; ən]
While this is an exceedingly economical dish it is at the same time an
尽管 这 是 一个 非常 经济 盘子 它 是 在 这 相同的 时间 一个
['elɪgənt] [wʌn] .
elegant one .
优雅的 一 .

这道菜虽然非常经济实惠，但同时也很精致。

['ɪndiən] [hæʃ]
Indian Hash
印度 哈希

印度哈希

[tʃɒp] [faɪn] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] - ['rəʊstɪd] [dʌk] , ['tʃɪkɪn] , [ɔː(r)] ['tɜːki] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] .
Chop fine sufficient cold - roasted duck , chicken , or turkey to make one pint .
劈 美好的 充足的 寒冷的 - 烤 鸭子 , 鸡 , 或者 火鸡 到 制作 一 品脱 .

将足够多的冷烤鸭、鸡肉或火鸡肉切碎，制成一品脱的量。

[kʌt] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] ['ʌnjən] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
Cut a good - sized onion into very thin slices .
切 一个 好的 - 尺寸 洋葱 进入 非常 薄的 切片 .

将一个个头适中的洋葱切成极薄的片。

[peə(r)] , [kɔː(r)] , [ænd; ənd] [tʃɒp] [faɪn] [wʌn]['æp(ə)l] .
Pare , core , and chop fine one apple .
削减 , 核 , 和 劈 美好的 一 苹果 .

将一个苹果削皮、去核、切碎。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['æp(ə)l][ænd; ənd][ðə; ði]
Put two tablespoonfuls of butter in a saucepan , add the apple and the
放 二 汤匙 的 黄油 在 一个 平底锅 , 添加 这 苹果 和 这
['ʌnjən] ;
onion ;
洋葱 ;

在平底锅中放入两汤匙黄油，加入苹果和洋葱；

[tɒs] [ʌn'tɪl] [braʊn] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][nɒt][mɔː(r)][ðæn; ðən][æn; ən] [eɪtθ] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
toss until brown , then add not more than an eighth of a teaspoonful of
折腾 直到 棕色的 , 然后 添加 不是 更多的 比 一个 第八 的 一个 一茶匙 的
['paʊdəd] [meɪs] ,
powdered mace ,
粉末状 锤 ,

翻炒至棕色，然后加入不超过八分之一茶匙的肉豆蔻粉。

[ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] , [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

a half teaspoonful of salt , a teaspoonful of curry powder , a tablespoonful of flour ,

一个 一半 一茶匙 的 盐 , 一个 一茶匙 的 咖喱 粉末 , 一个 一汤匙 的 面粉 ,

半茶匙盐，一茶匙咖喱粉，一汤匙面粉，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)] ; [mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ;

a teaspoonful of sugar ; mix and add a half pint of stock or water ;

一个 一茶匙 的 糖 ; 混合 和 添加 一个 一半 品脱 的 库存 或者 水 ;

一茶匙糖；搅拌均匀，加入半品脱高汤或水；

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [miːt] , [stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] , [ðen] [stænd]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] ,

now add the meat , stir constantly until smoking hot , then stand over hot water ,

现在 添加 这 肉 , 搅拌 不断地 直到 吸烟 热的 , 然后 站立 超过 热的 水 ,

现在加入肉，不断搅拌至冒烟，然后隔水加热。

['kʌvərɪŋ] ['kləʊsli] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

covering closely for twenty minutes .

覆盖 密切 为了 二十 分钟 .

严密覆盖二十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn][ə; eɪ]['bɔːdə(r)][ɒv; əv][raɪs] .

Add two tablespoonfuls of lemon juice and serve in a border of rice .

添加 二 汤匙 的 柠檬 汁 和 服务 在 一个 边界 的 米 .

加入两汤匙柠檬汁，盛在米饭上即可。

[mɒk] ['terəpɪn] [ɔː(r)] - [lɑː] ['njuːbɜːɡ]

Mock Terrapin or à la Newburg

嘲笑 龟 或者 - 拉 纽堡

模拟龟或纽堡

['piːsɪz] [ɒv; əv][kəʊld] - ['rəʊstɪd] ['tʃɪkɪn] , ['tɜːki] [ɔː(r)] [dʌk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] ['terəpɪn] [ɔː(r)] - [lɑː] ['njuːbɜːɡ] .

Pieces of cold - roasted chicken , turkey or duck may be used for making terrapin or à la Newburg .

件 的 寒冷的 - 烤 鸡 , 火鸡 或者 鸭子 可能 是 用过的 为了 制作 龟 或者 - 拉 纽堡 .

冷烤鸡肉、火鸡肉或鸭肉块可以用来制作泰拉平或纽堡风味。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['feəli] [ɡʊd] [saɪz] ; ['meʒə(r)] ,

Cut the meat into pieces of fairly good size ; measure ,

切 这 肉 进入 件 的 相当 好的 尺寸 ; 措施 ,

将肉切成大小合适的块；测量，

[ænd; ənd][tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt][ɒv; əv] [ðɪs] [ə'laʊ] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [sɔːs] ;

and to each pint of this allow a half pint of sauce ;

和 到 每个 品脱 的 这 允许 一个 一半 品脱 的 酱 ;

每品脱汤汁配半品脱酱汁；

[rʌb] [tə'ɡeðə(r)] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

rub together two tablespoonfuls of butter and one of flour .

擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 一 的 面粉 .

将两汤匙黄油和一汤匙面粉揉搓在一起。

[rʌb] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ðə; ði][hɑːd] [bɔɪld] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [eɡz] ;

Rub to a smooth paste the hard boiled yolks of three eggs ;

擦 到 一个 光滑的 粘贴 这 难的 煮沸 蛋黄 的 三 鸡蛋 ;

将三个煮熟的蛋黄揉搓成光滑的糊状；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][ə; eɪ] [gɪl] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ([θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ][kʌp]) [ɒv; əv] [mɪlk] ;

add to the butter and flour a gill and a half (three - quarters of a cup) of milk ;

添加 到 这 黄油 和 面粉 一个 鳃 和 一个 一半 (三 - 四分之一 的 一个 杯子) 的 牛奶 ;

在黄油和面粉中加入一吉尔半（四分之三杯）牛奶；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] .

stir until smoking hot .

搅拌 直到 吸烟 热的 .

搅拌至冒烟。

[duː; də] [nɒt] [let] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [bɔɪl] ;

Do not let the mixture boil ;

做 不是 让 这 混合物 熬 ;

不要让混合物沸腾；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][tuː; tə][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ,

then add this a little at a time to the yolks of the eggs ,

然后 添加 这 一个 小的 在 一个 时间 到 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 ,

然后一点一点地将它加入蛋黄中，

['rʌbɪŋ] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] ['pɜːfɪktli] [smuːð] ['gəʊldən] [sɔːs] ; [pres] [ðɪs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

rubbing until you have a perfectly smooth golden sauce ; press this through a sieve .

擦 直到 你 有 一个 完美 光滑的 金的 酱 ; 按 这 通过 一个 筛 .

揉搓至完全光滑的金黄色酱汁；将其过筛。

[bɪ'fɔː(r)] [bɪ'gɪnɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] , ['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [wɪð] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ɔː(r)] [mə'dɪərə] , [ðə; ði]['lætə(r)] ['prefrəb(ə)l] .

Before beginning the sauce , sprinkle the chicken with four tablespoonfuls of sherry or Madeira , the latter preferable .

前 开始 这 酱 , 撒 这 鸡 和 四 汤匙 的 雪利酒 或者 马德拉 , 这 后者 优选 .

在开始制作酱汁之前，先在鸡肉上撒上四汤匙雪利酒或马德拉酒，后者更佳。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [iːtʃ] [piːs] [ɪz] ['θʌrəli] ['kʌvəd] ;

Add the chicken to the sauce , stir until each piece is thoroughly covered ;

添加 这 鸡 到 这 酱 , 搅拌 直到 每个 片 是 彻底 涵盖 ;

将鸡肉加入酱汁中，搅拌至每块鸡肉都完全裹上酱汁；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

add a half teaspoonful of salt ,

添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 ,

加入半茶匙盐，

[dʒʌst][ə; eɪ][drɒp][ɒv; əv]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɒv; əv] ['nʌtmeg] [ɔː(r)][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] ,

just a drop of extract of nutmeg or a grating of nutmeg ,

只是 一个 降低 的 提炼 的 肉豆蔻 或者 一个 格栅 的 肉豆蔻 ,

只需一滴肉豆蔻提取物或一些磨碎的肉豆蔻即可。

[æn; ən] [eɪtθ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [spuːn] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] ([blæk] ['pepə(r)] , [ɒv; əv] [kɔːs] , [meɪ] [biː; bi] [juːst]) ;

an eighth of a spoon of white pepper (black pepper , of course , may be used) ;

一个 第八 的 一个 勺子 的 白色的 胡椒 (黑色的 胡椒 , 的 课程 , 可能 是 用过的) ;

八分之一勺白胡椒粉（当然也可以用黑胡椒粉代替）；

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [stænd] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] .
cover and stand over hot water , stirring occasionally until the mixture is smoking hot .
覆盖 和 站立 超过 热的 水 , 搅拌 偶尔 直到 这 混合物 是 吸烟 热的 .

盖上盖子，放在热水上，偶尔搅拌，直到混合物冒烟。

['tʃɪkɪn] -
Chicken Supréme
鸡 -

至尊鸡

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] ['aɪðə(r)] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] [kʌt] ['ɪntuː] [daɪs] ;
This may be made from either chicken or turkey cut into dice ;
这 可能 是 制成 从 任何一个 鸡 或者 火鸡 切 进入 骰子 ;

这可以用切成丁的鸡肉或火鸡肉制成；

[ˌeɪ diː 'diː] [æn; ən] ['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [kænd] ['mʌʃrʊmz] ; [fɔː(r); fə(r)] ['ɪnstəns] , [tuː; tə] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [kəʊld] ['tʃɪkɪn] ,
add an equal quantity of canned mushrooms ; for instance , to one pint of cold chicken ,
添加 一个 平等的 数量 的 罐装 蘑菇 ; 为了 实例 , 到 一 品脱 的 寒冷的 鸡 ,

加入等量的罐装蘑菇；例如，加入一品脱冷鸡肉中，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kæn; kən] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] .
add one can of mushrooms .
添加 一 能 的 蘑菇 .

加入一罐蘑菇。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [mɪks] [wɪ'ðaʊt] ['braʊnɪŋ] ,
Put two tablespoonfuls of butter and two of flour in a saucepan ; mix without browning ,
放 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 在 一个 平底锅 ; 混合 没有 褐变 ,

在平底锅中放入两汤匙黄油和两汤匙面粉；搅拌均匀，不要炒至焦黄。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] ([wʌn] [paɪnt]) [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɒk] ; [stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,
then add two cups (one pint) of chicken stock ; stir constantly until boiling ,
然后 添加 二 杯子 (一 品脱) 的 鸡 库存 ; 搅拌 不断地 直到 沸腾 ,

然后加入两杯（一品脱）鸡汤；不断搅拌至沸腾，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [egz] ; [streɪn] ,
add two tablespoonfuls of thick cream , and the yolks of four eggs ; strain ,
添加 二 汤匙 的 厚的 奶油 , 和 这 蛋黄 的 四 鸡蛋 ; 拉紧 ,

加入两汤匙浓奶油和四个蛋黄；过滤，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] , [ə; eɪ] ['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
add the chicken and mushrooms , a level teaspoonful of salt ,
添加 这 鸡 和 蘑菇 , 一个 等级 一茶匙 的 盐 ,

加入鸡肉和蘑菇，一平勺盐，

[ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] ,
a quarter of a teaspoonful of white pepper ,
一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 白色的 胡椒 ,

四分之一茶匙白胡椒粉，

[ten] [drɒps] [ɒv; əv] ['seləri] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɔː(r)] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['seləri] [siːd] .
ten drops of celery extract or just a little celery seed .
十 滴 的 芹菜 提炼 或者 只是 一个 小的 芹菜 种子 .

十滴芹菜提取物或少许芹菜籽。

[stænd] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] , ['wɒtʃɪŋ] ['keəfəli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] ;
Stand this mixture over hot water , watching carefully until it is thoroughly heated ;
站立 这 混合物 超过 热的 水 , 观看 小心 直到 它 是 彻底 加热 ;

将混合物放在热水上，仔细观察直至完全加热；

[rɪ'membə(r)] [ðæt] ['eni] ['bɔɪlɪŋ] [wɪl] ['kɜːd(ə)l][ðə; ði] [eg] .
remember that any boiling will curdle the egg .
记住 那 任何 沸腾 将要 凝固 这 蛋 .

记住，任何煮沸都会使鸡蛋凝固。

[sɜːv] [ðɪs] [ɒn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] ['aɪðə(r)][ɪn][ə; eɪ]['bɔːdə(r)][ɒv; əv][raɪs][ɔː(r)] ['gɑːniʃ] [wɪð] [sk'weəz]
Serve this on a heated dish either in a border of rice or garnished with squares
服务 这 在 一个 加热 盘子 任何一个 在 一个 边界 的 米 或者 装饰 和 正方形
[ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] .
of toasted bread .
的 烤过的 面包 .

将此菜盛于加热过的盘子中，周围可以放上米饭，或者用烤面包块装饰。

[ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ɪz]['ɔːlsəʊ] [sɜːvd] [ɪn] [bred] - , [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɪn] ['tʃɪkɪn] ['mʌfɪn]
This mixture is also served in bread patês , or it may be served in chicken muffin
这 混合物 是 还 服务 在 面包 - , 或者 它 可能 是 服务 在 鸡 松饼
[keɪsɪz] .
cases .
案例 .

这种混合物也可以用面包馅饼盛装，或者用鸡肉松饼壳盛装。

['tʃɪkɪn] ['kʌtlits]
Chicken Cutlets
鸡 肉饼

鸡排

[tʃɒp] [kəʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] ['veri] [faɪn] ;
Chop cold cooked chicken or turkey very fine ;
劈 寒冷的 煮熟 鸡 或者 火鸡 非常 美好的 ;

将冷熟鸡肉或火鸡肉切成非常细的丁；

[tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ə'laʊ] [ə; eɪ][hɑːf][kæn; kən][ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] [tʃɒpt] [faɪn] .
to each pint allow a half can of mushrooms chopped fine .
到 每个 品脱 允许 一个 一半 能 的 蘑菇 切碎 美好的 .

每品脱水中加入半罐切碎的蘑菇。

[pʊt][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [mɪks] ,
Put one tablespoonful of butter and two of flour into a saucepan , mix ,
放 一 一汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 进入 一个 平底锅 , 混合 ,

将一汤匙黄油和两汤匙面粉放入平底锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɒk] .
and add a half pint of chicken stock .
和 添加 一个 一半 品脱 的 鸡 库存 .

加入半品脱鸡汤。

[wen] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] [teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz]
When smooth and thick take from the fire , add the yolks of two eggs
什么时候 光滑的 和 厚的 拿 从 这 火 , 添加 这 蛋黄 的 二 鸡蛋
,
,
,

待汤汁浓稠顺滑后离火，加入两个蛋黄。

[ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] , [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt] , ['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] ,
the chicken and mushrooms , a teaspoonful of salt , quarter of a teaspoonful of pepper ,
这 鸡 和 蘑菇 ， 一个 一茶匙 的 盐 ， 四分之一 的 一个 一茶匙 的 胡椒 ，

鸡肉和蘑菇，一茶匙盐，四分之一茶匙胡椒粉，

[ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒu:s] , [ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑ:sli] ;
a teaspoonful of onion juice , a grating of nutmeg and a tablespoonful of chopped parsley ;
一个 一茶匙 的 洋葱 汁 ， 一个 格栅 的 肉豆蔻 和 一个 一汤匙 的 切碎 香菜 ；

一茶匙洋葱汁，少许肉豆蔻碎末和一汤匙切碎的欧芹；

[stɜ:(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] ; [tɜ:n] [aʊt] [tu:; tə] [ku:l] ; [wen] [kəʊld] [fɔ:m] ['ɪntu:] ['kʌtlət] - [ʃeɪpt] [krəu'kets] ,
stir over the fire for a moment ; turn out to cool ; when cold form into cutlet - shaped croquettes ,
搅拌 超过 这 火 为了 一个 片刻 ； 转动 出去 到 凉爽的 ; 什么时候 寒冷的 形式 进入 肉排 - 形状 炸丸子 ，

在火上翻炒片刻；取出放凉；冷却后做成肉饼状的炸丸子。

[dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] [fæt] .
dip in egg and bread crumbs , and fry in smoking hot fat .
蘸 在 蛋 和 面包 面包屑 ， 和 炒 在 吸烟 热的 胖的 .

蘸上蛋液和面包屑，然后在滚烫的油中炸至金黄。

[ði:z] [meɪ] [bi:; bi] [sɜ:vd] [pleɪn] , [wɪð] [ə; eɪ] ['gɑ:nɪʃ] [ɒv; əv] ['pi:z] ,
These may be served plain , with a garnish of peas ,
这些 可能 是 服务 清楚的 ， 和 一个 装饰 的 豌豆 ，

这些菜肴可以原味食用，也可以用豌豆点缀。

[ɔ:(r)] [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [sɜ:vd] [wɪð] [sɔ:s] [,beɪʃə'mel] .
or they may be served with sauce Béchamel .
或者 他们 可能 是 服务 和 酱 贝夏梅尔 .

或者可以搭配白汁食用。

[dʌk] [,bɔ:.də.leɪz 'sɔ:s]
Duck Bordelaise
鸭子 波尔多

波尔多鸭

['pɔ:ʃənz] [ɒv; əv][kəʊld] [dʌk] [meɪ] [bi:; bi] [kʌt]['ɪntu:] [kən'vi:niənt] ['pi:sɪz] , ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [waɪn] ,
Portions of cold duck may be cut into convenient pieces , sprinkled with wine ,
部分 的 寒冷的 鸭子 可能 是 切 进入 方便的 件 ， 撒上 和 葡萄酒 ，

冷鸭可以切成方便食用的小块，淋上酒，

[ə'baʊt] [fɔ:(r)] ['teibl,spu:nful] [tu:; tə][ðə; ði][paɪnt] , [ænd; ənd] [ə'laʊd] [tu:; tə][stænd] [waɪl] [ju:; jʊ] [meɪk] [sɔ:s] [,bɔ:.də.leɪz 'sɔ:s] .
about four tablespoonfuls to the pint , and allowed to stand while you make sauce Bordelaise .
关于 四 汤匙 到 这 品脱 ， 和 允许 到 站立 尽管 你 制作 酱 波尔多 .

每品脱加入约四汤匙，静置片刻，同时制作波尔多酱汁。

[pʊt] [wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spən] ; [mɪks] ,
Put one tablespoonful of butter and one of flour into a saucepan ; mix ,
放 一 一汤匙 的 黄油 和 一 的 面粉 进入 一个 平底锅 ； 混合 ，

将一汤匙黄油和一汤匙面粉放入平底锅中；搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈbraʊnɪŋ] [ɔː(r)] [ˈkɪtʃɪn] [buˈkeɪ] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv]
add a teaspoonful of browning or kitchen bouquet and a half pint of
添加 一个 一茶匙 的 褐变 或者 厨房 花束 和 一个 一半 品脱 的
[stɒk] ;
stock ;
库存 ;

加入一茶匙褐化剂或厨房香料和半品脱高汤;

[stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈɡreɪtɪd] [ˈʌnjən] , [ə; eɪ] [hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl]
stir until boiling , add a tablespoonful of grated onion , a half teaspoonful
搅拌 直到 沸腾 , 添加 一个 一汤匙 的 磨碎的 洋葱 , 一个 一半 一茶匙
[ɒv; əv][sɔːlt] ,
of salt ,
的 盐 ,

搅拌至沸腾，加入一汤匙磨碎的洋葱，半茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)] [ænd; ənd] , [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ˌaɪ ˈtiː] , [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈfaɪnli] -
a dash of pepper and , if you have it , a tablespoonful of finely -
一个 短跑 的 胡椒 和 , 如果 你 有 它 , 一个 一汤匙 的 精细地 -
[tʃɒpt] [hæm] ;
chopped ham ;
切碎 火腿 ;

加少许胡椒粉，如果有的话，再加一汤匙切碎的火腿;

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ænd; ənd] [streɪn] ;
cook for five minutes and strain ;
厨师 为了 五 分钟 和 拉紧 ;

煮五分钟后沥干;

[ˌeɪ diː ˈdiː] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [freʃ] [ˈmʌʃrʊmz] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [hɑːf] [ˈdʌz(ə)n] [kænd] [ˈmʌʃrʊmz] [ænd; ənd]
add three or four fresh mushrooms or a half dozen canned mushrooms and
添加 三 或者 四 新鲜的 蘑菇 或者 一个 一半 打 罐装 蘑菇 和
[ðə; ði] [dʌk] .
the duck .
这 鸭子 .

加入三四个新鲜蘑菇或半打罐装蘑菇和鸭肉。

[stænd] [ˈəʊvə(r)] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃə(r)] [ɪz] [ˈθʌrəli] [ˈhiːtɪd] .
Stand over boiling water until the mixture is thoroughly heated .
站立 超过 沸腾 水 直到 这 混合物 是 彻底 加热 .

将混合物置于沸水上方加热，直至完全加热。

[send] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈteɪb(ə)l] [ˈɡɑːniʃ] [wɪð] [ˈtraɪˌæŋɡl] [ɒv; əv] [ˈtəʊstɪd] [bred] .
Send to the table garnished with triangles of toasted bread .
发送 到 这 桌子 装饰 和 三角形 的 烤过的 面包 .

将菜肴盛入盘中，配上烤面包片三角装饰即可上桌。

[ə; eɪ] [fjuː] [stəʊnd] [ˈɒlɪvz] [ɔː(r)] [slaɪst] [ˈɒlɪvz] [meɪ] [biː; bi] [ˈædɪd] [ɪn] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði]
A few stoned olives or sliced olives may be added in the place of the
一个 很少 吸食大麻 橄榄 或者 切片 橄榄 可能 是 额外 在 这 地方 的 这
[ˈmʌʃrʊmz] ,
mushrooms ,
蘑菇 ,

可以用几颗去核橄榄或切片橄榄代替蘑菇。

[ænd; ənd] [juː; jʊ] [wʊd] [ðen] [hæv; həv] [ˈsælmɪ] [ɒv; əv] [dʌk] .
and you would then have salmi of duck .
和 你 会 然后 有 萨尔米 的 鸭子 .

这样你就能吃到鸭肉萨尔米了。

[geɪm]
GAME
游戏

游戏

['bɪts][ɒv; əv][kəʊld] [brɔɪld] [ɔː(r)] ['rəʊstɪd] [geɪm] [meɪ] [biː; bi] [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] ,
Bits of cold broiled or roasted game may be chopped very fine ,
比特 的 寒冷的 烤制 或者 烤 游戏 可能 是 切碎 非常 美好的 ,

冷烤或烤制的野味可以切成非常细的碎末，

[rʌbd] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ['aɪðə(r)][ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ɔː(r)]['mɔːtə(r)] .
rubbed to a smooth paste either in a bowl or mortar .
摩擦 到 一个 光滑的 粘贴 任何一个 在 一个 碗 或者 砂浆 .

在碗或研钵中研磨成光滑的糊状物。

[tuː; tə] [iːtʃ] [hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [ə'laʊ] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [braʊn] [sɔːs]
To each half pint of this mixture allow two tablespoonfuls of brown sauce
到 每个 一半 品脱 的 这 混合物 允许 二 汤匙 的 棕色的 酱
['θʌrəli] [rʌbd] [wɪð] [ðə; ði] [geɪm] ,
thoroughly rubbed with the game ,
彻底 摩擦 和 这 游戏 ,

每半品脱这种混合物中加入两汤匙用野味充分涂抹过的棕色酱汁，

[ænd; ənd][ðə; ði] [ʌn'biːtn] [waɪt] [ɒv; əv][wʌn] [eg] ; [pres] [ðə; ði] [həʊl] ['mɪkstʃə(r)] [θruː] [æn; ən]
and the unbeaten white of one egg ; press the whole mixture through an
和 这 不败 白色的 的 一 蛋 ; 按 这 所有的 混合物 通过 一个
['ɔːd(ə)n(ə)ri]['flaʊə(r)] [sɪv] ;
ordinary flour sieve ;
普通的 面粉 筛 ;

以及一个鸡蛋未打发的蛋白；将整个混合物过普通面粉筛；

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [fɔː(r)] ['mʌʃrʊmz] [tʃɒpt] ['ɔːlməʊst]
then stir in the well - beaten whites of two eggs , four mushrooms chopped almost
然后 搅拌 在 这 出色地 - 被打败 白人 的 二 鸡蛋 , 四 蘑菇 切碎 几乎
[tuː; tə][ə; eɪ]['paʊdə(r)] ,
to a powder ,
到 一个 粉末 ,

然后拌入两个打散的蛋清、四个切碎成粉末状的蘑菇，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
and a seasoning of salt and pepper .
和 一个 调料 的 盐 和 胡椒 .

再加盐和胡椒粉调味。

[fɪl] [ðɪs] ['ɪntuː]['lɪt(ə)l] [griːzd] [məʊldz][ɔː(r)][kʌps] ;
Fill this into little greased molds or cups ;
充满 这 进入 小的 涂油 模具 或者 杯子 ;

将此混合物倒入涂有油脂的小模具或杯子中；

[ðə; ði][kʌps] [meɪ] [biː; bi] ['gɑːniʃ] [wɪð] [tʃɒpt] ['trʌfl] [ɔː(r)] ['mʌʃrʊmz] , [ɔː(r)] [sɜːvd] [pleɪn] .
the cups may be garnished with chopped truffle or mushrooms , or served plain .
这 杯子 可能 是 装饰 和 切碎 松露 或者 蘑菇 , 或者 服务 清楚的 .

杯子可以配上切碎的松露或蘑菇作为装饰，也可以不加任何装饰直接食用。

[fɪl] [ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] , [stænd][ðə; ði][kʌps][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn][hɑːf] [fɪld] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
Fill in the mixture , stand the cups in a baking pan half filled with boiling water ;
充满 在 这 混合物 , 站立 这 杯子 在 一个 烘烤 平底锅 一半 已填 和 沸腾 水 ;

将混合物倒入杯中，把杯子放在装有半杯沸水的烤盘中；

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .
cook in a moderate oven twenty minutes .
厨师 在 一个 缓和 烤箱 二十 分钟 .

用中等温度的烤箱烤20分钟。

[ðə; ði]['lɪt(ə)l] [bɒm] - [ʃeɪpt] [məʊldz][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði]['betə(r)] [sɔːt] [tuː; tə][juːz][fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] .
The little bomb - shaped molds are the better sort to use for these .
这 小的 炸弹 - 形状 模具 是 这 更好的 种类 到 使用 为了 这些 .

用那种小型炸弹形状的模具来做这些比较好。

[sɜːv] [wɪð] [braʊn] [sɔːs] ['aɪðə(r)][pleɪn][ɔː(r)] ['fleɪvəd] [wɪð] ['mʌʃrʊmz] .
Serve with brown sauce either plain or flavored with mushrooms .
服务 和 棕色的 酱 任何一个 清楚的 或者 调味 和 蘑菇 .

可搭配原味或加入蘑菇调味的棕色酱汁食用。

[bred]
BREAD
面包

面包

[ðə; ði]['betə(r)] [wei] [ɪz][tuː; tə][kʌt][dʒʌst] [sə'fɪʃ(ə)nt] [bred] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [miːl] [səʊ] [ðæt] [ðeə(r)] [wɪl]
The better way is to cut just sufficient bread for each meal so that there will
这 更好的 方式 是 到 切 只是 充足的 面包 为了 每个 一顿饭 所以 那 那里 将要
[biː; bi] ['riːəli] [nəʊ] [left] - ['əʊvəz] .
be really no left - overs .
是 真的 不 左边 - 局 .

更好的办法是每餐只切够吃的面包，这样就不会有剩菜剩饭了。

[ɪf] , [haʊ'evə(r)] , [ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz][ɑː(r); ə(r)] [ˌæksɪ'dentəli] [left] , [pʊt] [ðem; ðəm][ə'saɪd][ɪn][ə; eɪ][kæn; kən]
If , however , a few slices are accidentally left , put them aside in a can
如果 , 然而 , 一个 很少 切片 是 偶然 左边 , 放 他们 旁边 在 一个 能
[ɔː(r)][dʒɑː(r)] ,
or jar ,
或者 罐 ,

但是，如果不小心剩下几片，就把它们放在罐子或瓶子里备用。

['nevə(r)][ɪn][ðə; ði]['regjələ(r)] [bred] [bɒks] [wɪð] [ðə; ði] [bred] ;
never in the regular bread box with the bread ;
绝不 在 这 常规的 面包 盒子 和 这 面包 ;

绝不会和面包一起放在普通的面包盒里；

[wʌn][ɔː(r)] [tuː] ['slaɪsɪz] [wɪl] [ɪn'veəriəbli][biː; bi] [mɪst] [ʌn'tɪl] [sə'fɪʃntli] [əʊld][tuː; tə][məʊld][ænd; ənd]
one or two slices will invariably be missed until sufficiently old to mold and
一 或者 二 切片 将要 总是 是 错过 直到 足够 老的 到 模具 和
[kən'tæmɪneɪt] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kwɒntəti][ɒv; əv] [bred] [ɪn][ðə; ði][bɒks] ,
contaminate the remaining quantity of bread in the box ,
污染 这 其余的 数量 的 面包 在 这 盒子 ,

总会有一两片面包被吃掉，直到它们发霉并污染了盒子里剩下的面包。

[ænd; ənd] [ðen] , [tuː] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)][æpt][tuː; tə] [ə'kjuːmjəleɪt] [ɪn] [ðɪs] [wei] [ðæn; ðən][ɪn][ə; eɪ]
and then , too , they are more apt to accumulate in this way than in a
和 然后 , 也 , 他们 是 更多的 易于 到 积累 在 这 方式 比 在 一个
['seprət] [bɒks] .
separate box .
分离 盒子 .

而且，它们更容易以这种方式堆积起来，而不是堆积在单独的盒子里。

[ðə; ði]['niːtə(r)] ['piːsɪz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][təʊst] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] [ɔː(r)] [lʌntʃ] [ɔː(r)]['sʌpə(r)] .
The neater pieces may be used for toast for breakfast or lunch or supper .
这 更整洁 件 可能 是 用过的 为了 吐司 为了 早餐 或者 午餐 或者 晚餐 .

形状比较整齐的面包片可以用来做早餐、午餐或晚餐的吐司。

[ðə; ði][nekst] [best] ['piːsɪz] [juːz][fɔː(r); fə(r)] [bred] [ænd; ənd]['bʌtə(r)] ['kʌstəd] ; [ðə; ði] [krʌsts] [draɪ] ,
The next best pieces use for bread and butter custard ; the crusts dry ,
这 下一个 最好的 件 使用 为了 面包 和 黄油 蛋奶冻 ; 这 外壳 干燥 ,

其次好的部分可以用来做面包和黄油蛋奶冻；面包皮会变干。

[rəʊl][ænd; ənd][pʊt][ə'saɪd][tuː; tə][biː; bi] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] ['bredɪŋ] ['ɑːtɪk(ə)lz][tuː; tə][biː; bi][fraɪd] , [ɔː(r)]
roll and put aside to be ready for breading articles to be fried , or
卷 和 放 旁边 到 是 准备好 为了 面包屑 文章 到 是 油煎 ， 或者
[fɔː(r); fə(r)] ['esˌkɑːləpt] ['dɪʃɪz] .
for escalloped dishes .
为了 扇贝状的 菜肴 .

卷好后放在一旁，准备用来裹面包屑油炸食品，或者制作扇贝菜肴。

[ɪn] [ðɪs] [wei] ['evri] [piːs] , [nəʊ]['mætə(r)] [wɒt] [ɪts] [kən'dɪʃn] , [wɪl] [biː; bi]['juːtəlaɪzd] .
In this way every piece , no matter what its condition , will be utilized .
在 这 方式 每一个 片 ， 不 事情 什么 它是 状况 ， 将要 是 利用 .

这样一来，每一件物品，无论其状况如何，都能得到充分利用。

[bred] [ænd; ənd]['bʌtə(r)] ['kʌstəd]
Bread and Butter Custard
面包 和 黄油 蛋奶冻

面包黄油蛋奶冻

[biːt] [tuː] [egz] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] , [ʌn'tɪl] [lait] , [ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
Beat two eggs , without separating , until light , add four tablespoonfuls of sugar
打 二 鸡蛋 ， 没有 分离 ， 直到 光 ， 添加 四 汤匙 的 糖
[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ,
and a pint of milk ,
和 一个 品脱 的 牛奶 ，

将两个鸡蛋打散，无需分离蛋黄和蛋白，直至颜色变浅，加入四汤匙糖和一品脱牛奶。

[mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] ; [tɜːn] ['ɪntuː][æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
mix and add a grating of nutmeg ; turn into an ordinary baking dish ,
混合 和 添加 一个 格栅 的 肉豆蔻 ； 转动 进入 一个 普通的 烘烤 盘子 ，

混合后加入磨碎的肉豆蔻；倒入普通烤盘中。

['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] ['bʌtəd] [bred] , ['bʌtə(r)][saɪd][ʌp] ;
cover the top with buttered bread , butter side up ;
覆盖 这 顶部 和 涂黄油的 面包 ， 黄油 边 向上 ；

将涂有黄油的面包片盖在上面，黄油面朝上；

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][dʒʌst][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [ə; eɪ][kʌp] ['kʌstəd] ,
bake in a moderate oven just as you would a cup custard ,
烤 在 一个 缓和 烤箱 只是 作为 你 会 一个 杯子 蛋奶冻 ，

像烤一杯蛋奶糊一样，用中等温度的烤箱烘烤即可。

[ʌn'tɪl][juː; jʊ][kæn; kən][pʊt][ə; eɪ] [spuːn] ['hænd(ə)l] [daʊn] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌstəd] [ænd; ənd]
until you can put a spoon handle down in the center of the custard and
直到 你 能 放 一个 勺子 处理 向下 在 这 中心 的 这 蛋奶冻 和
[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kʌm] [aʊt] [friː] [frɒm; frəm][mɪlk] .
it will come out free from milk .
它 将要 来 出去 自由的 从 牛奶 .

直到你可以把勺柄插入蛋奶糊的中心，勺柄拔出来时不会沾上牛奶为止。

['lɪt(ə)l] ['pʊdɪŋz] - [lɑː][grænd] [bel]
Little Puddings à la Grand Belle
小的 布丁 - 拉 盛大 美女

大美女的小布丁

[rəʊl]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [steɪl] [bred] ['ɪntuː][faɪn] [krʌmz] .
Roll slices of stale bread into fine crumbs .
卷 切片 的 陈旧 面包 进入 美好的 面包屑 .

将隔夜面包片搓成细面包屑。

[brʌʃ] [smɔːl] ['kʌstəd] [kʌps] , [ɔː(r)][ə; eɪ]['bɔːdə(r)][məʊld] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
Brush small custard cups , or a border mold with melted butter ,
刷子 小的 蛋奶冻 杯子 ， 或者 一个 边界 模具 和 融化 黄油 ，

在小号布丁杯或花边模具上刷一层融化的黄油，

['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['kʌrənts] [ɔː(r)] ['reɪzɪnz] , [ɔː(r)] ['eni] [fruːt] [ðæt] [juː; jʊ] [meɪ] [hæv; həv] [left]
sprinkle over a few currants or raisins , or any fruit that you may have left
撒 超过 一个 很少 醋栗 或者 葡萄干 , 或者 任何 水果 那 你 可能 有 左边
['əʊvə(r)] .
over .
超过 .

撒上一些醋栗或葡萄干，或者任何你剩下的水果。

[fɪl] [ðə; ði] [kʌps] [wɪð] [krʌmz] .
Fill the cups with crumbs .
充满 这 杯子 和 面包屑 .

在杯子里装满面包屑。

[biːt] [θriː] [egz] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] , [ʌn'tɪl] [lait] ; [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]
Beat three eggs , without separating , until light ; add three tablespoonfuls of sugar
打 三 鸡蛋 , 没有 分离 , 直到 光 ; 添加 三 汤匙 的 糖
,
,
,

将三个鸡蛋打散，无需分离蛋黄和蛋白，直至颜色变浅；加入三汤匙糖，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] .
a teaspoonful of vanilla and a pint of milk .
一个 一茶匙 的 香草 和 一个 品脱 的 牛奶 .

一茶匙香草精和一品脱牛奶。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['keəfəli] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] ,
Pour this carefully over the bread crumbs ,
倒 这 小心 超过 这 面包 面包屑 ,

小心地将酱汁倒在面包屑上。

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [hæz; həz] [biːn] [səʊkt] [ʌp]
let them stand for about five minutes until the mixture has been soaked up
让 他们 站立 为了 关于 五 分钟 直到 这 混合物 有 到过 浸泡过 向上
[ænd; ənd] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] [sɒft] ;
and the bread crumbs soft ;
和 这 面包 面包屑 柔软的 ;

静置约五分钟，直到混合物被吸收，面包屑变软；

[ðen] [stænd] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
then stand in a pan of boiling water ,
然后 站立 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 ,

然后站在一锅沸水中，

['kʌvə(r)] [wɪð] [ɔɪld] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ə; eɪ] [hɑːf] ['aʊə(r)] .
cover with oiled paper and cook in the oven a half hour .
覆盖 和 涂油 纸 和 厨师 在 这 烤箱 一个 一半 小时 .

盖上涂油的纸，放入烤箱烤半小时。

[tɜːn] [aʊt] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] [wɪð] [eg] [sɔːs] .
Turn out and serve hot with egg sauce .
转动 出去 和 服务 热的 和 蛋 酱 .

取出后趁热淋上蛋液即可食用。

[bred] [krəu'kets]
Bread Croquettes
面包 炸丸子

面包丸子

[rʌb] [sə'fɪʃ(ə)nt] [steɪl] [bred] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [krʌmz] ; [ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] ['teibl,spuːnful]
Rub sufficient stale bread to make one quart of crumbs ; add four tablespoonfuls
擦 充足的 陈旧 面包 到 制作 一 夸脱 的 面包屑 ; 添加 四 汤匙
[ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
of sugar ,
的 糖 ,

取足够多的陈面包，搓成一夸脱面包屑；加入四汤匙糖，

[ə; eɪ][hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [kliːnd] ['kʌrənts] , [ɔː(r)] ['eni] [fruːt] [ðæt] [juː; jʊ][hæv; həv] [left] ['əʊvə(r)] ,
a half cup of cleaned currants , or any fruit that you have left over ,
一个 一半 杯子 的 已清洗 醋栗 , 或者 任何 水果 那 你 有 左边 超过 ,

半杯洗净的醋栗，或者任何你剩下的水果，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] ; ['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ,
and a grating of nutmeg ; sprinkle over a teaspoonful of vanilla ,
和 一个 格栅 的 肉豆蔻 ; 撒 超过 一个 一茶匙 的 香草 ,

再磨碎一些肉豆蔻；撒上一茶匙香草精，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['biːt(ə)n] [egz] ([ə'baʊt] [θriː]) [tuː; tə] ['mɔɪsn] [ðə; ði] [krʌmz] .
and add sufficient beaten eggs (about three) to moisten the crumbs .
和 添加 充足的 被打败 鸡蛋 (关于 三) 到 濡 这 面包屑 .

加入足够的打散的鸡蛋（约三个），使面包屑湿润。

[fɔːm] ['ɪntuː] [smɔːl] ['sɪlɪndə(r)] - [ʃeɪpt] [krəu'kets] ,
Form into small cylinder - shaped croquettes ,
形式 进入 小的 圆柱 - 形状 炸丸子 ,

捏成小圆柱形炸丸子，

[dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd][rəʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['sməʊkɪŋ] [hɒt][fæt] .
dip in egg and roll in bread crumbs and fry in smoking hot fat .
蘸 在 蛋 和 卷 在 面包 面包屑 和 炒 在 吸烟 热的 胖的 .

蘸上蛋液，裹上面包屑，放入滚烫的油中炸至金黄。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [sɔːs] .
Serve hot with sugar sauce .
服务 热的 和 糖 酱 .

趁热佐以糖浆食用。

[bred] ['mʌfɪn]
Bread Muffins
面包 松饼

面包松饼

['kʌvə(r)][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['bɪts][ɒv; əv] [bred] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] ['brəʊkən][ə'pɑːt] , [wɪð] [wʌn][paɪnt]
Cover a quart of bits of bread that have been broken apart , with one pint
覆盖 一个 夸脱 的 比特 的 面包 那 有 到过 破碎的 除 , 和 一 品脱
[ɒv; əv] [mɪlk] ;
of milk ;
的 牛奶 ;

将一夸脱掰碎的面包块，用一品脱牛奶覆盖；

[səʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [biːt] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [smuːð]
soak for fifteen minutes , then with a spoon beat until you have a smooth
浸泡 为了 十五 分钟 , 然后 和 一个 勺子 打 直到 你 有 一个 光滑的
[peɪst] ;
paste ;
粘贴 ;

浸泡十五分钟，然后用勺子搅拌至成光滑的糊状；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] ,
add the yolks of three eggs ,
添加 这 蛋黄 的 三 鸡蛋 ,

加入三个鸡蛋的蛋黄，

[ə; eɪ] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ðæt] [hæz; həz] [bi:n]
a tablespoonful of melted butter and one cup of flour that has been
一个 一汤匙 的 融化 黄油 和 一 杯子 的 面粉 那 有 到过

['sɪftɪd] [wɪð] [ə; eɪ] ['hi:pɪŋ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
sifted with a heaping teaspoonful of baking powder .
筛过的 和 一个 堆积 一茶匙 的 烘烤 粉末 .

一汤匙融化的黄油和一杯过筛的面粉，加入满满一茶匙泡打粉。

[fəʊld] [ɪn] ['keəfəli] [ðə; ði] [wel] - ['bi:t(ə)n] [waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] ,
Fold in carefully the well - beaten whites of the eggs ,
折叠 在 小心 这 出色地 - 被打败 白人 的 这 鸡蛋 ,

轻轻地将打发的蛋白拌入面糊中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mʌfɪn] [pænz] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .
and bake in muffin pans in a quick oven about twenty minutes .
和 烤 在 松饼 平底锅 在 一个 快的 烤箱 关于 二十 分钟 .

然后用松饼模具在烤箱中快速烘烤约二十分钟。

['mʌfɪn] [left] [frɒm; frəm] ['brekfəst] [meɪ] [bi:; bi] ['pʊld] [ə'pɑ:t] [ænd; ənd] ['təʊstɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [lʌntʃ] [ɔ:(r)]
Muffins left from breakfast may be pulled apart and toasted for lunch or
松饼 左边 从 早餐 可能 是 拉 除 和 烤过的 为了 午餐 或者

['sʌpə(r)] .
supper .
晚餐 .

早餐剩下的松饼可以掰开烤着吃，作为午餐或晚餐。

['pi:sɪz] [ɒv; əv] [steɪl] [spʌndʒ] [keɪk] , [ɪn] [fækt] , ['eni] [steɪl] [keɪk] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] ['kæbɪnət]
Pieces of stale sponge cake , in fact , any stale cake may be used for cabinet
件 的 陈旧 海绵 蛋糕 , 在 事实 , 任何 陈旧 蛋糕 可能 是 用过的 为了 内阁

['pʊdɪŋz] ,
puddings ,
布丁 ,

事实上，任何不新鲜的蛋糕，哪怕是几块放久的海绵蛋糕，都可以用来做布丁。

[fɔ:(r); fə(r)] [kri:m] ['pʊdɪŋz] , [ɔ:(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [krəʊ'kets] .
for cream puddings , or for croquettes .
为了 奶油 布丁 , 或者 为了 炸丸子 .

可用于制作奶油布丁或炸丸子。

[egz]
EGGS
鸡蛋

鸡蛋

[ðə; ði] [sɒft] [bɔɪld] [egz] [ðæt] [ɑ:(r); ə(r)] [left] [frɒm; frəm] ['brekfəst] [wɪl] [bi:; bi] [æt; ət] [wʌns] [hɑ:d] [bɔɪld]
The soft boiled eggs that are left from breakfast will be at once hard boiled
这 柔软的 煮沸 鸡蛋 那 是 左边 从 早餐 将要 是 在 一次 难的 煮沸

,
,
,

早餐剩下的半熟蛋会立刻煮成全熟蛋。

[pʊt] ['ɪntu:] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [fɔ:(r)] [hæv; həv] [ə'kju:mjəleɪtɪd] , [ju:z] [ðem; ðəm]
put into the refrigerator , and when four have accumulated , use them
放 进入 这 冰箱 , 和 什么时候 四 有 积累 , 使用 他们

[fɔ:(r); fə(r)] ['boʊrɪ,gɑ:rd] [egz] ,
for Beauregard eggs ,
为了 博雷加德 鸡蛋 ,

放入冰箱冷藏，积攒到四个后，就可以用来做博雷加德鸡蛋。

- [lɑː] ['njuːbɜːg] ['dɪʃɪz] [ɔː(r)] ['gɑːnɪʃ] .
à la Newburg dishes or garnishes .
- 拉 纽堡 菜肴 或者 装饰物 .

纽堡菜肴或装饰。

[pəʊtʃt] [egz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [left] ['əʊvə(r)] [meɪ] [biː; bi] [drɒpt] [æt; ət] [wʌns] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
Poached eggs that are left over may be dropped at once into boiling water ,
偷猎 鸡蛋 那 是 左边 超过 可能 是 掉落 在 一次 进入 沸腾 水 ,

剩下的水煮蛋可以立即放入沸水中煮熟。

[kʊkt] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [hɑːd] , [ænd; ənd] [pʊt] [ə'saɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɒpɪŋ] ,
cooked slowly until perfectly hard , and put aside for chopping ,
煮熟 缓慢地 直到 完美 难的 , 和 放 旁边 为了 切碎 ,

慢火煮至完全熟透，盛出备用。

[tuː; tə] [juːz] [æz; əz] [ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['kʌri] [ɔː(r)] [sʌm; səm] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] [wɪð] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɪl] ['naɪsli] [blend] .
to use as a garnish for a curry or some vegetable dish with which they will nicely blend .
到 使用 作为 一个 装饰 为了 一个 咖喱 或者 一些 蔬菜 盘子 和 哪个 他们 将要 很好 混合 .

可用作咖喱或蔬菜菜肴的装饰，与菜肴搭配相得益彰。

[ðə; ði] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [stjuːd] [tə'mɑːtəʊz] [left] [ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] [frɒm; frəm] ['dɪnə(r)] [wɪl] [biː; bi] [pʊt] [ə'saɪd] [tuː; tə] [juːz] [fɔː(r); fə(r)] [tə'mɑːtəʊ] ['ɒmlət] ,
The tablespoonful or two of stewed tomatoes left in the dish from dinner will be put aside to use for tomato omelet ,
这 一汤匙 或者 二 的 炖 西红柿 左边 在 这 盘子 从 晚餐 将要 是 放 旁边 到 使用 为了 番茄 煎蛋卷 ,

晚餐后盘中剩下的那一两汤匙炖番茄将留着做番茄煎蛋卷。

[ɔː(r)] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['rəʊstɪd] [biːf] ['greɪvi] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪnə(r)] ,
or they may be added to the roasted beef gravy for dinner ,
或者 他们 可能 是 额外 到 这 烤 牛肉 肉汁 为了 晚餐 ,

或者可以把它们加到晚餐的烤牛肉肉汁里。

[kən'vɜːrt] [ə; eɪ] [pleɪn] ['həʊmli] ['greɪvi] ['ɪntuː] [wʌn] [ɒv; əv] ['betə(r)] ['fleɪvə(r)] .
converting a plain homely gravy into one of better flavor .
转换 一个 清楚的 家常的 肉汁 进入 一 的 更好的 味道 .

将普通的家常肉汁变成味道更佳的肉汁。

[ðə; ði] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] ['piːz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [tuː; tə] - ['mɔːroʊz] [kən'sɒmeɪ] ,
The half cup of peas may be added to to - morrow's consommé ,
这 一半 杯子 的 豌豆 可能 是 额外 到 到 - 明天 清汤 ,

可以将半杯豌豆加入明天的清汤中。

[ɔː(r)] [juːst] [æz; əz] [ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['brekfəst] ['ɒmlət] .
or used as a garnish for the breakfast omelet .
或者 用过的 作为 一个 装饰 为了 这 早餐 煎蛋卷 .

或用作早餐煎蛋卷的装饰。

[ðə; ði] [griːn] ['pɔːʃənz] [ɒv; əv] ['seləri] [wɪl] [biː; bi] [pʊt] [ə'saɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['stjuːɪŋ] ;
The green portions of celery will be put aside for stewing ;
这 绿色的 部分 的 芹菜 将要 是 放 旁边 为了 炖 ;

芹菜的绿色部分要留着炖煮；

[ðə; ði] ['tendə(r)] [waɪt] [pɑːt] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] [rɔː] ;
the tender white part for serving raw ;
这 投标 白色的 部分 为了 服务 生的 ;

嫩白部分可生食；

[waɪl] [ðə; ði] [liːvz] [ænd; ənd] [ruːts] [wɪl] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['fleɪvərɪŋ] [suːps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] .
while the leaves and roots will be used for flavoring soups and sauces .
尽管 这 树叶 和 根 将要 是 用过的 为了 调味 汤 和 酱汁 .

叶子和根则可以用来给汤和酱汁调味。

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [eg] [left] ['əʊvə(r)] , [ɪf] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kʌp] [ɔː(r)] ['sɔːsə(r)] [wɪl] ,
The yolk of egg left over , if put into a cup or saucer will ,
这 蛋黄 的 蛋 左边 超过 , 如果 放 进入 一个 杯子 或者 碟子 将要 ,

剩下的蛋黄，如果放在杯子或碟子里，会变成……

[ɪn] [les] [ðæn; ðən] [tuː] ['aʊəz] , [bɪ'kʌm] [hɑːd] , [draɪ] [ænd; ənd] ['juːsləs] .
in less than two hours , become hard , dry and useless .
在 较少的 比 二 小时 , 变得 难的 , 干燥 和 无用 .

不到两个小时，就会变硬、变干、变没用。

[ðɪs] [seɪm] [jəʊk] [drɒpt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kʌp] [hɑːf] [fɪld] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [wɪl] [kiːp] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] [deɪz] ,
This same yolk dropped into a cup half filled with cold water will keep for several days ,
这 相同的 蛋黄 掉落 进入 一个 杯子 一半 已填 和 寒冷的 水 将要 保持 为了 一些 天 ,

将同样的蛋黄放入半杯冷水中，可以保存数天。

[ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˌmeɪə'neɪz] [ɔː(r)] ['ædɪd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [sɔːs] .
and may be used for mayonnaise or added to a sauce .
和 可能 是 用过的 为了 蛋黄酱 或者 额外 到 一个 酱 .

可以用作蛋黄酱，也可以添加到酱汁中。

[wen] ['niːdɪd] ,
When needed ,
什么时候 需要 ,

必要时，

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['keəfəli] ['lɪftɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [ænd; ənd] [juːst] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ə; eɪ] [freʃ] [jəʊk] .
it may be carefully lifted with a spoon and used the same as a fresh yolk .
它 可能 是 小心 抬起 和 一个 勺子 和 用过的 这 相同的 作为 一个 新鲜的 蛋黄 .

可以用勺子小心地舀出，像新鲜蛋黄一样使用。

['waɪts] [ɒv; əv] [egz]
Whites of Eggs
白人 的 鸡蛋

蛋清

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] ['iːzəli] [dɪ'spəʊzd] [ɒv; əv] ,
The yolks of eggs are quite easily disposed of ,
这 蛋黄 的 鸡蛋 是 相当 容易地 处置 的 ,

蛋黄很容易处理掉。

[æz; əz] ['sɔːsɪz] ['friːkwəntli] [kɔːl] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] [egz] ;
as sauces frequently call for the yolk of one or two eggs ;
作为 酱汁 频繁地 称呼 为了 这 蛋黄 的 一 或者 二 鸡蛋 ;

因为酱汁中经常需要一到两个鸡蛋的蛋黄；

[ðen] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] , [ɔː(r)] ['ædɪd] [tuː; tə] ['veəriəs] ['dɪʃɪz] .
then they may be used for mayonnaise dressing , or added to various dishes .
然后 他们 可能 是 用过的 为了 蛋黄酱 敷料 , 或者 额外 到 各种各样的 菜肴 .

然后它们可以用于制作蛋黄酱，或添加到各种菜肴中。

[ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] , [haʊ'evə(r)] , [ə'kjuːmjəleɪt] .
The whites of eggs , however , accumulate .
这 白人 的 鸡蛋 , 然而 , 积累 .

然而，蛋清会积聚。

[wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [weɪz] [ɒv; əv] ['getɪŋ] [hɑːd] - [bɔɪld] [jəʊk] , [wɪ'ðaʊt] ['weɪstɪŋ] [ðə; ði] ['waɪts] ,
One of the ways of getting hard - boiled yolks , without wasting the whites ,
一 的 这 方式 的 获得 难的 - 煮沸 蛋黄 , 没有 浪费 这 白人 ,

不浪费蛋白就能得到全熟蛋黄的方法之一

[ɪz] [tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði] [waɪt] [ænd; ənd] [ðə; ði] [jəʊk] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [eg] [ɪz] [kʊkt] ;
is to separate the white and the yolk before the egg is cooked ;
是 到 分离 这 白色的 和 这 蛋黄 前 这 蛋 是 煮熟 ;

就是在煮鸡蛋之前将蛋白和蛋黄分离；

[drɒp] [ðə; ði] [jəʊk] [daʊn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
drop the yolk down into a kettle of boiling water ;
降低 这 蛋黄 向下 进入 一个 壶 的 沸腾 水 ;

将蛋黄放入沸水中；

[ðen] [stænd] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl]
then stand on the back part of the stove for fifteen or twenty minutes until
然后 站立 在 这 后退 部分 的 这 火炉 为了 十五 或者 二十 分钟 直到
[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [hɑːd] .
it is hard .
它 是 难的 .

然后站在炉子后部十五到二十分钟，直到变硬。

[ðə; ði] [jəʊk] [wɪl] [kʊk] [ɪn] [ðɪs] [wei] [dʒʌst] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [ɪn] [ðə; ði] [ʃel] .
The yolk will cook in this way just as well as with the white in the shell .
这 蛋黄 将要 厨师 在 这 方式 只是 作为 出色地 作为 和 这 白色的 在 这 壳 .

这样煮出来的蛋黄和蛋白连壳一起煮出来的效果一样好。

[naʊ] , [juː; jʊ] [hæv; həv] [ðə; ði] [ˌʌn'kʊkt] ['waɪts] , [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['sɪmp(ə)l]
Now , you have the uncooked whites , which may be used for a simple
现在 , 你 有 这 生 白人 , 哪个 可能 是 用过的 为了 一个 简单的
[waɪt] [keɪk] ,
white cake ,
白色的 蛋糕 ,

现在，你得到了未煮熟的蛋白，可以用来做简单的白蛋糕。

['æp(ə)l] [fləʊt] , [ˌsuː'fleɪz] , [pleɪn] [ɔː(r)] [wɪð] [fruːt] .
apple float , soufflés , plain or with fruit .
苹果 漂浮 , 舒芙蕾 , 清楚的 或者 和 水果 .

苹果漂浮蛋糕、舒芙蕾（原味或加水果）。

['boʊrɪˌgɑːrd] [egz]
Beauregard Eggs
博雷加德 鸡蛋

博雷加德鸡蛋

['seprət] [ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] [ɒv; əv] [faɪv] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [pres] [θruː] [æn; ən]
Separate the whites and yolks of five hard - boiled eggs , press through an
分离 这 白人 和 蛋黄 的 五 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 按 通过 一个
['ɔːd(ə)n(ə)ri] [fruːt] [pres] ,
ordinary fruit press ,
普通的 水果 按 ,

将五个煮熟的鸡蛋的蛋白和蛋黄分开，用普通的榨汁机压成蛋黄糊。

[ɔː(r)] [tʃɒp] ['veri] [faɪn] .
or chop very fine .
或者 劈 非常 美好的 .

或者切成非常细的碎末。

[meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] ; [wen] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði]
Make a half pint of cream sauce ; when boiling , add the whites of the
制作 一个 一半 品脱 的 奶油 酱 ; 什么时候 沸腾 , 添加 这 白人 的 这
[egz] .
eggs .
鸡蛋 .

制作半品脱奶油酱；煮沸后，加入蛋清。

[hæv; həv] ['redi] [ɒn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)][faɪv] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] ;
Have ready on a heated platter five squares of toasted bread ;
有 准备好 在 一个 加热 拼盘 五 正方形 的 烤过的 面包 ;

在加热的盘子上放五块烤面包片；

[hiːp] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [ðiːz] [sk'weəz] , [dʌst] [ðə; ði][tɒp] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði]
heap the white sauce over these squares , dust the top with the yolks of the
堆 这 白色的 酱 超过 这些 正方形 , 灰尘 这 顶部 和 这 蛋黄 的 这
[egz] ,
eggs ,
鸡蛋 ,

将白酱汁淋在这些方块上，再撒上蛋黄粉。

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd] [send] [æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
then with a little salt and pepper , and send at once to the table .
然后 和 一个 小的 盐 和 胡椒 , 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

然后加少许盐和胡椒粉，立即上桌。

[eg] [krəʊ'kets]
Egg Croquettes
蛋 炸丸子

鸡蛋炸丸子

[pʊt] [faɪv] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [θruː] [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [pres] , [ɔː(r)] ['tʃɒpə(r)] .
Put five hard - boiled eggs through a vegetable press , or chopper .
放 五 难的 - 煮沸 鸡蛋 通过 一个 蔬菜 按 , 或者 直升机 .

将五个煮熟的鸡蛋放入蔬菜压榨机或切碎机中压碎。

[pʊt] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Put one tablespoonful of butter and two of flour into a saucepan ,
放 一 一汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 进入 一个 平底锅 ,

将一汤匙黄油和两汤匙面粉放入平底锅中，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf][kʌp][ɒv; əv] [steɪl] ,
add a half pint of milk , stir until boiling , add a half cup of stale ,
添加 一个 一半 品脱 的 牛奶 , 搅拌 直到 沸腾 , 添加 一个 一半 杯子 的 陈旧 ,

加入半品脱牛奶，搅拌至沸腾，加入半杯隔夜牛奶，

[ˌʌn'braʊnd] [bred] [krʌmz] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt]
unbrowned bread crumbs , a teaspoonful of salt , a tablespoonful of chopped
未变色的 面包 面包屑 , 一个 一茶匙 的 盐 , 一个 一汤匙 的 切碎
['pɑːsli] ,
parsley ,
香菜 ,

未烤焦的面包屑，一茶匙盐，一汤匙切碎的欧芹，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] ,
a dash of pepper and a half teaspoonful of onion juice ; add the eggs ,
一个 短跑 的 胡椒 和 一个 一半 一茶匙 的 洋葱 汁 ; 添加 这 鸡蛋 ,

少许胡椒粉和半茶匙洋葱汁；加入鸡蛋，

[mɪks][ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [tuː; tə] [kuːl] .
mix and turn out to cool .
混合 和 转动 出去 到 凉爽的 .

混合后倒出冷却。

[wen] [kəʊld] [fɔːm] ['ɪntuː] ['kʌtlits] ,
When cold form into cutlets ,
什么时候 寒冷的 形式 进入 肉饼 ,

冷压成肉饼状后，

[dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [ðen] [ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['sməʊkɪŋ] [hɒt][fæt] .
dip in egg and then in bread crumbs and fry in smoking hot fat .
蘸 在 蛋 和 然后 在 面包 面包屑 和 炒 在 吸烟 热的 胖的 .

先蘸上蛋液，再裹上面包屑，然后在滚烫的油中炸至金黄。

[sɜːv] [wɪð] [pleɪn] [kriːm] [sɔːs] .
Serve with plain cream sauce .
服务 和 清楚的 奶油 酱 .

佐以原味奶油酱。

[ðiːz] [wɪð] ['piːz] [meɪk] [æn; ən] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs] ['lʌntʃən] [dɪʃ] .
These with peas make an exceedingly nice luncheon dish .
这些 和 豌豆 制作 一个 非常 好的 午餐 盘子 .

这些豌豆配上蔬菜，就是一道非常不错的午餐菜肴。

[gəʊld] [keɪk]
Gold Cake
金子 蛋糕

金饼

[wʌn] ['friːkwəntli] [hæz; həz][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [jəʊk] [left]['ɑːftə(r)] ['hævɪŋ] [juːst] [ðə; ði] ['waɪts] [fɔː(r); fə(r)]
One frequently has four or five yolks left after having used the whites for
一 频繁地 有 四 或者 五 蛋黄 左边 后 拥有 用过的 这 白人 为了
[sʌm; səm] [lait] [dɪʃ] ,
some light dish ,
一些 光 盘子 ,

做完清淡菜肴后，通常会剩下四五个蛋黄，而蛋白却用完了。

[æz; əz] [mɒk] ['ʃɑːlət] .
as mock charlotte .
作为 嘲笑 夏洛特 .

模仿夏洛特。

[biːt] [ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
Beat a half cupful of butter to a cream , add gradually one cupful of
打 一个 一半 一杯 的 黄油 到 一个 奶油 , 添加 逐步地 一 一杯 的
['ʃʊgə(r)] .
sugar .
糖 .

将半杯黄油打发至奶油状，然后逐渐加入一杯糖。

[wen] ['veri] , ['veri] [lait] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [fɔː(r); fə(r)][ten][ɔː(r)]
When very , very light , add the yolks of the eggs and beat for ten or
什么时候 非常 , 非常 光 , 添加 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 和 打 为了 十 或者
[ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;
fifteen minutes ;
十五 分钟 ;

当混合物变得非常非常轻盈时，加入蛋黄，继续搅拌十分钟或十五分钟；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [tuː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf]['kʌp,ful][ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
then add one cupful of water , and two and a half cupfuls of flour ,
然后 添加 一 一杯 的 水 , 和 二 和 一个 一半 杯 的 面粉 ,

然后加入一杯水和两杯半面粉，

['sɪftɪd] [wɪð] [θriː] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
sifted with three level teaspoonfuls of baking powder .
筛过的 和 三 等级 茶匙 的 烘烤 粉末 .

过筛后加入三平勺泡打粉。

[biːt] ['θʌrəli] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [raʊnd] [ɔː(r)][skweə(r)][pæn] .
Beat thoroughly , and bake in a small round or square pan .
打 彻底 , 和 烤 在 一个 小的 圆形的 或者 正方形 平底锅 .

充分搅拌，然后倒入小圆形或方形烤盘中烘烤。

['dʒɜːmən] [slɔː]
German Slaw
德语 凉拌卷心菜

德国凉拌卷心菜

[ðɪs] [wɪl] [juːz][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [ænd; ənd] ['eni] ['lɪt(ə)l]['saʊə(r)] [kriːm] [ðæt] [meɪ] [biː; bi] [left] ['əʊvə(r)] .
This will use the yolks of two eggs and any little sour cream that may be left over .
这 将要 使用 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 任何 小的 酸的 奶油 那 可能 是 左边 超过 .

这将用到两个鸡蛋的蛋黄和可能剩下的少量酸奶油。

[ʃred] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [səʊk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , ['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][wʌns][ɔː(r)] [twaɪs] .
Shred the cabbage and soak it in cold water , changing the water once or twice .
撕碎 这 卷心菜 和 浸泡 它 在 寒冷的 水 , 变化 这 水 一次 或者 两次 .

将卷心菜切丝，浸泡在冷水中，换一两次水。

[wen] [krɪsp] , [rɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['pɜːfɪktli] [draɪ][ɪn][ə; eɪ] ['taʊəl] .
When crisp , wring it perfectly dry in a towel .
什么时候 脆 , 拧 它 完美 干燥 在 一个 毛巾 .

脆熟后，用毛巾拧干。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['saʊə(r)] [kriːm] ,
Beat the yolks of two eggs , add a half cupful of sour cream ,
打 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 , 添加 一个 一半 一杯 的 酸的 奶油 ,

将两个鸡蛋的蛋黄打散，加入半杯酸奶油，

[fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ; [stɜː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
four tablespoonfuls of vinegar ; stir this over the fire until it thickens .
四 汤匙 的 醋 ; 搅拌 这 超过 这 火 直到 它 增厚 .

加入四汤匙醋；用火搅拌至浓稠。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ;
Take from the fire , add a half teaspoonful of salt and a dash of pepper ;
拿 从 这 火 , 添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 胡椒 ;

从火上移开，加入半茶匙盐和少许胡椒粉；

[mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] .
mix it with the cabbage and turn it into the serving dish .
混合 它 和 这 卷心菜 和 转动 它 进入 这 服务 盘子 .

将它与卷心菜混合，然后装盘。

[ðɪs] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] [wɪl] [biː; bi] [kwaɪt] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] .
This quantity of dressing will be quite sufficient for about one quart of cabbage .
这 数量 的 敷料 将要 是 相当 充足的 为了 关于 一 夸脱 的 卷心菜 .

这些调料的量足够拌大约一夸脱的卷心菜。

['æp(ə)l] [snəʊ]
Apple Snow
苹果 雪

苹果雪

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [sɔːs] [ˌhɒlən'deɪz] [ɔː(r)] [ˌmeɪə'neɪz] [wʌn] ['ɔːlweɪz] [hæz; həz] [kwaɪt] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]
In making sauce Hollandaise or mayonnaise one always has quite a quantity of
在 制作 酱 荷兰酱 或者 蛋黄酱 一 总是 有 相当 一个 数量 的
[ðə; ði] [left] - ['əʊvə(r)] ['waɪts] .
the left - over whites .
这 左边 - 超过 白人 .

制作荷兰酱或蛋黄酱时，总会剩下相当多的蛋白。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] ['veəriəs] ['spʌndʒɪz] , [ɔː(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [fruːt] [snəʊ] .
These may be made into various sponges , or used for fruit snow .
这些 可能 是 制成 进入 各种各样的 海绵 , 或者 用过的 为了 水果 雪 .

这些可以制成各种海绵，或者用于制作水果雪。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] [egz] [ʌn'tɪl] [lait] ,
Beat the whites of four or five eggs until light ,
打 这 白人 的 四 或者 五 鸡蛋 直到 光 ,

将四五个鸡蛋的蛋白打发至蓬松，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv]
then add two level tablespoonfuls of sifted powdered sugar to the white of
然后 添加 二 等级 汤匙 的 筛过的 粉末状 糖 到 这 白色的 的
[iːtʃ] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [draɪ] [ænd; ənd] ['glɒsi] .
each egg and beat until dry and glossy .
每个 蛋 和 打 直到 干燥 和 光滑 .

然后在每个鸡蛋的蛋白中加入两平勺过筛的糖粉，搅拌至干燥有光泽。

[greɪt] ['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn] [tɑːt] ['æp(ə)l] , [fəʊld] [ˌaɪ 'tiː] ['kwɪkli] ,
Grate into this one tart apple , fold it quickly ,
格特 进入 这 一 酸 苹果 , 折叠 它 迅速地 ,

将一个酸苹果磨碎，快速拌匀。

[fləʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [dɪʃ] [ɒv; əv] [gʊd] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] ,
float it on a little dish of good milk or cream ,
漂浮 它 在 一个 小的 盘子 的 好的 牛奶 或者 奶油 ,

把它漂浮在一小碟优质牛奶或奶油上，

[ænd; ənd] [send] [ˌaɪ 'tiː] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
and send it at once to the table .
和 发送 它 在 一次 到 这 桌子 .

立即送到桌上。

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] ['lɪt(ə)l] [steɪl] [keɪks] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [bɪt] [ɒv; əv] [spʌndʒ] [keɪk] ,
If you have one or two little stale cakes , or a bit of sponge cake ,
如果 你 有 一 或者 二 小的 陈旧 蛋糕 , 或者 一个 少量 的 海绵 蛋糕 ,

如果你有一两块不新鲜的小蛋糕，或者一小块海绵蛋糕，

[steɪl] , [greɪt] [ˌaɪ 'tiː] , [dʌst] [ðə; ði] [tɒp] , [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['dʒeli] ,
stale , grate it , dust the top , and if you have just a little jelly ,
陈旧 , 格特 它 , 灰尘 这 顶部 , 和 如果 你 有 只是 一个 小的 果冻 ,

如果果肉不新鲜，就把它磨碎，撒上一些面粉，如果只剩一点点果冻的话，

[juː; jʊ] [meɪ] [dɒt] [ˌaɪ 'tiː] [hɪə(r)] [ænd; ənd] [ðeə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['dʒeli] .
you may dot it here and there with the jelly .
你 可能 点 它 这里 和 那里 和 这 果冻 .

你可以在它上面点缀一些果冻。

[ðɪs] [mʌst; məst][biː; bi] [meɪd] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ðə; ði]['dɪnə(r)]['aʊə(r)] , [ɔː(r)][ðə; ði]['æp(ə)l] [wɪl] [luːz] [ɪts]
This must be made just before the dinner hour , or the apple will lose its
这 必须 是 制成 只是 前 这 晚餐 小时 , 或者 这 苹果 将要 失去 它是
['kʌlə(r)] .
color .
颜色 .

这道菜必须在晚餐前制作，否则苹果会褪色。

['greɪtɪd] [peə(r)] , [ɔː(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['piːtʃɪz] [prest] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
Grated pear , or two or three peaches pressed through a sieve ,
磨碎的 梨 , 或者 二 或者 三 桃子 按下 通过 一个 筛 ,

磨碎的梨，或者两三个桃子用筛子压碎，

[ɔː(r)][wʌn][ɔː(r)] [tuː] [sɒft] [bə'nɑːnəz] [meɪ] [biː; bi] ['biːt(ə)n] [ænd; ənd] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði]
or one or two soft bananas may be beaten and used in the place of the
或者 一 或者 二 柔软的 香蕉 可能 是 被打败 和 用过的 在 这 地方 的 这
['æp(ə)l] .
apple .
苹果 .

或者，可以将一两根软香蕉捣碎，代替苹果使用。

[pə'teɪtəʊz]
POTATOES
土豆

土豆

[kəʊld] [beɪkt] [pə'teɪtəʊz] [wɪl] [biː; bi] [kən'vɜːtɪd] [æt; ət][wʌns]['ɪntuː] [stʌft] [pə'teɪtəʊz] , [ænd; ənd] [pʊt]
Cold baked potatoes will be converted at once into stuffed potatoes , and put
寒冷的 烘焙 土豆 将要 是 转换 在 一次 进入 填充 土豆 , 和 放
[ə'saɪd][fɔː(r); fə(r)] [ˌriː'wɔːrmɪŋ] .
aside for rewarming .
旁边 为了 复温 .

冷烤土豆将立即制成酿土豆，并放在一旁重新加热。

[tuː] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌmftəb(ə)l] [dɪʃ] [ɒv; əv] [hæʃt] [braʊn] [pə'teɪtəʊz] ,
Two cold boiled potatoes will make a comfortable dish of hashed browned potatoes ,
二 寒冷的 煮沸 土豆 将要 制作 一个 舒服的 盘子 的 哈希 棕色 土豆 ,

两个冷煮土豆可以做成一道美味的土豆泥，做法简单，味道鲜美。

[ɔː(r)] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] [ɔː(r)][ˌeɪ 'juː]['grætæn] .
or may be served with cream sauce or au gratin .
或者 可能 是 服务 和 奶油 酱 或者 au 焗烤 .

或者可以搭配奶油酱或焗烤。

[stʌft] [pə'teɪtəʊz]
Stuffed Potatoes
填充 土豆

酿土豆

[beɪkt] [pə'teɪtəʊz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [left] ['əʊvə(r)][mʌst; məst][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [stʌft] [pə'teɪtəʊz] [bɪ'fɔː(r)]
Baked potatoes that are left over must be made into stuffed potatoes before
烘焙 土豆 那 是 左边 超过 必须 是 制成 进入 填充 土豆 前
[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['hevi] [ænd; ənd][kəʊld] .
they are heavy and cold .
他们 是 重的 和 寒冷的 .

剩下的烤土豆必须在变硬变冷之前做成酿土豆。

[æt; ət][ðə; ði][kləʊz][ɒv; əv][ðə; ði] [miːl] [æt; ət] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)][fɜːst] [sɜːvd] ,
At the close of the meal at which they were first served ,
在 这 关闭 的 这 一顿饭 在 哪个 他们 是 第一的 服务 ,

在他们最初被端上桌的那顿饭结束时，

[kʌt] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [də'rektli] ['ɪntuː] [hɑːvz] , [skuːp] [aʊt] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] ['pɔːʃ(ə)n] ,
cut the potatoes directly into halves , scoop out the inside portion ,
切 这 土豆 直接地 进入 一半 ， 舀 出去 这 里面 部分 ，

将土豆直接切成两半，挖出里面的瓤。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['vedʒtəb(ə)l] [pres] , [ɔː(r)] [mæʃ] [ˌaɪ 'tiː] [faɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] ,
put it through an ordinary vegetable press , or mash it fine ; add a little butter ,
放 它 通过 一个 普通的 蔬菜 按 ， 或者 捣碎 它 美好的 ； 添加 一个 小的 黄油 ，

用普通的蔬菜压榨机压成泥，或者捣成细泥；加一点黄油。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [lait] ['mɪkstʃə(r)] ;
salt , pepper and sufficient milk to make a light mixture ;
盐 ， 胡椒 和 充足的 牛奶 到 制作 一个 光 混合物 ；

盐、胡椒粉和适量牛奶，搅拌成稀糊状；

[stænd] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] [smuːð] .
stand this over hot water and beat until light and smooth .
站立 这 超过 热的 水 和 打 直到 光 和 光滑的 。

将面团放在热水上，搅拌至蓬松顺滑。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] [ʃelz] , [ænd; ənd] [stænd] [ðem; ðəm] [ə'saɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [kəʊld] [pleɪs] .
Put it back into the shells , and stand them aside in a cold place .
放 它 后退 进入 这 贝壳 ， 和 站立 他们 旁边 在 一个 寒冷的 地方 。

把它放回壳里，然后放在阴凉处。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] , [brʌʃ] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] ['biːt(ə)n] [eg] ,
When ready to serve , brush the top with beaten egg ,
什么时候 准备好 到 服务 ， 刷子 这 顶部 和 被打败 蛋 ，

食用前，在表面刷上一层打散的鸡蛋液。

[rʌn] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [hɒt] [ænd; ənd] ['gəʊldən] [braʊn] .
run them into a quick oven until hot and golden brown .
跑步 他们 进入 一个 快的 烤箱 直到 热的 和 金的 棕色的 。

将它们放入烤箱快速烘烤至金黄色即可。

[pə'teɪtəʊ] [krəu'kets]
Potato Croquettes
土豆 炸丸子

土豆丸子

[kəʊld] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [krəu'kets] [baɪ] ['ædɪŋ] [tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['hiːtɪd] [mɪlk] ,
Cold mashed potatoes may be made into croquettes by adding to each pint four tablespoonfuls of heated milk ,
寒冷的 捣碎 土豆 可能 是 制成 进入 炸丸子 经过 添加 到 每个 品脱 四 汤匙 的 加热 牛奶 ，

将冷土豆泥加入每品脱（约473毫升）加热的牛奶中，即可制成土豆丸子。

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] ,
the yolks of two eggs , a tablespoonful of chopped parsley , a teaspoonful of grated onion ,
这 蛋黄 的 二 鸡蛋 ， 一个 一汤匙 的 切碎 香菜 ， 一个 一茶匙 的 磨碎的 洋葱 ，

两个鸡蛋的蛋黄，一汤匙切碎的欧芹，一茶匙磨碎的洋葱，

[ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] ; [stɜː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði]
a quarter of a teaspoonful of pepper ; stir over the fire until the
一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 胡椒 ; 搅拌 超过 这 火 直到 这
['mɪkstʃə(r)][ɪz] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] ;
mixture is thoroughly heated ;
混合物 是 彻底 加热 ;

加入四分之一茶匙胡椒粉；在火上搅拌，直到混合物完全加热；

[fɔːm] ['ɪntuː]['sɪlɪndə(r)] - [ʃeɪpt] [krəu'kets] , [dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [rəʊld] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd]
form into cylinder - shaped croquettes , dip in egg and rolled bread crumbs and
形式 进入 圆柱 - 形状 炸丸子 , 蘸 在 蛋 和 滚动 面包 面包屑 和
[fraɪ][ɪn] ['sməʊkɪŋ] [hɒt][fæt] .
fry in smoking hot fat .
炒 在 吸烟 热的 胖的 .

将面团捏成圆柱形炸丸子，蘸上蛋液和面包屑，放入滚烫的油炸锅中炸至金黄。

[pə'teɪtəʊ] [krəu'kets] [ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][fraɪ][ðæn; ðən] [miːt] [krəu'kets] ;
Potato croquettes are more difficult to fry than meat croquettes ;
土豆 炸丸子 是 更多的 难的 到 炒 比 肉 炸丸子 ;

土豆丸子比肉丸子更难炸；

[ðə; ði][fæt][mʌst; məst][biː; bi][æt; ət] [liːst] - [dɪ'griːz] ([fɑːr] .) [ænd; ənd][ðə; ði] ['rəʊlɪŋ] ['keəfəli]
the fat must be at least 365 degrees (Fahr .) and the rolling carefully
这 胖的 必须 是 在 至少 - 学位 (法尔 .) 和 这 滚动 小心
[dʌn] .
done .
完毕 .

脂肪的温度必须至少达到 365 华氏度（约 185 摄氏度），并且要小心地进行滚动。

[pə'teɪtəʊ] [pʌf]
Potato Puff
土豆 噗

土豆泡芙

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['mɪkstʃə(r)] [meɪ] [hæv; həv][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ['biːt(ə)n][ænd; ənd] [stɜːd] [ɪn] ,
The above mixture may have the whites of the eggs beaten and stirred in ,
这 多于 混合物 可能 有 这 白人 的 这 鸡蛋 被打败 和 搅拌 在 ,

上述混合物中可以加入打散的蛋清并搅拌均匀。

[ænd; ənd] [beɪkt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ; [sɜːv] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [beɪkt] .
and baked in the oven ; serve in the same dish in which it was baked .
和 烘焙 在 这 烤箱 ; 服务 在 这 相同的 盘子 在 哪个 它 曾是 烘焙 .

放入烤箱烘烤；用烘烤的盘子盛装上桌。

[pə'teɪtəʊ]['rəʊzɪz][fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃɪŋ]
Potato Roses for Garnishing
土豆 玫瑰 为了 装饰

土豆玫瑰花装饰

[kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [meɪ] [hæv; həv] ['ædɪd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɒft] [peɪst] ;
Cold boiled potatoes may have added sufficient milk to make a soft paste ;
寒冷的 煮沸 土豆 可能 有 额外 充足的 牛奶 到 制作 一个 柔软的 粘贴 ;

冷煮土豆可能已经吸收了足够的牛奶，变成了软糊状；

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] ; [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)]['peɪstri][bæg] ,
stir it over the fire until smooth ; put it into your pastry bag ,
搅拌 它 超过 这 火 直到 光滑的 ; 放 它 进入 你的 糕点 包 ,

在火上搅拌至顺滑；装入裱花袋，

['juːzɪŋ][ə; eɪ][stɑː(r)][tjuːb] ; [həʊld][ðə; ði][bæg]['fɜːmli] , ['presɪŋ] [aʊt][ɒn] [griːzd] ['peɪpəz] [ðiːz] ['lɪt(ə)l]
using a star tube ; hold the bag firmly , pressing out on greased papers these little
使用 一个 星星 管子 ; 抓住 这 包 牢牢 , 紧迫 出去 在 涂油 文件 这些 小的
[pə'teɪtəʊ]['rəʊzɪz] ;
potato roses ;
土豆 玫瑰 ;

使用星形管；牢牢握住袋子，在涂油的纸上挤出这些小小的土豆玫瑰；

[braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][juːz][ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃɪŋ] [fɪʃ] ['dɪʃɪz] .
brown in the oven and use them for garnishing fish dishes .
棕色的 在 这 烤箱 和 使用 他们 为了 装饰 鱼 菜肴 .

放入烤箱烤至棕色，然后用来装饰鱼类菜肴。

[pə'teɪtəʊ] ['kʌstəd]
Potato Custards
土豆 蛋奶冻

土豆布丁

[stɜː(r)] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv][kəʊld] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] , [wɪð] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
Stir two cups of cold mashed potatoes , with four tablespoonfuls of milk ,
搅拌 二 杯子 的 寒冷的 捣碎 土豆 , 和 四 汤匙 的 牛奶 ,

将两杯冷土豆泥与四汤匙牛奶搅拌均匀。

['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wɔːm] [ænd; ənd] [lait] ;
over the fire until they are warm and light ;
超过 这 火 直到 他们 是 温暖的 和 光 ;

在火上烤至温热轻盈；

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [egz] ['biːt(ə)n] [lait] [wɪð] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful]
take from the fire and add three eggs beaten light with four tablespoonfuls
拿 从 这 火 和 添加 三 鸡蛋 被打败 光 和 四 汤匙
[ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
of sugar .
的 糖 .

从火上移开，加入三个打散的鸡蛋和四汤匙糖。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] , [stɜː(r)][ɪn] ['keəfəli] [ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]
Add a teaspoonful of vanilla , stir in carefully a pint and a half of
添加 一个 一茶匙 的 香草 , 搅拌 在 小心 一个 品脱 和 一个 一半 的
[mɪlk] .
milk .
牛奶 .

加入一茶匙香草精，小心地搅拌入一品脱半牛奶。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] [griːzd] ['kʌstəd] [kʌps] ;
Put this mixture into greased custard cups ;
放 这 混合物 进入 涂油 蛋奶冻 杯子 ;

将混合物倒入抹了油的蛋奶冻杯中；

[stænd][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [set]
stand in a baking pan of boiling water and bake in a moderate oven until set
站立 在 一个 烘烤 平底锅 的 沸腾 水 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 直到 放
,
,
,

将面团放入装有沸水的烤盘中，然后在温度适宜的烤箱中烘烤至凝固。

[ə'baʊt] ['twenti] [ɔː(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
about twenty or thirty minutes .
关于 二十 或者 三十 分钟 .

大约二三十分钟。

[weə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kʊkt] [mi:t] [ænd; ənd] , [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] , [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] , [ɑ:(r); ə(r)] [left] ['əʊvə(r)] ,
Where a little cooked meat and , at the same time , mashed potatoes , are left over ,
在哪里 一个 小的 煮熟 肉 和 ， 在 这 相同的 时间 ， 捣碎 土豆 ， 是 左边 超过 ，

如果剩下一些熟肉和土豆泥，

[ðə; ði] [mi:t] [meɪ] [bi:; bi] ['si:z(ə)nd] [wɪð] [ə; eɪ] ['seɪvəri] [sɔ:s] , [tɜ:nd] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
the meat may be seasoned with a savory sauce , turned into a baking dish ,
这 肉 可能 是 经验丰富的 和 一个 美味的 酱 ， 转向 进入 一个 烘烤 盘子 ，

肉可以用美味的酱汁调味，然后放入烤盘中烤制。

[ðə; ði] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] ['slaɪtli] [θɪnd] [wɪð] [hɒt] [mɪlk] [ænd; ənd] [ðen] ['slaɪtli] ['θɪkənd] [wɪð] ['flaʊə(r)] ,
the mashed potatoes slightly thinned with hot milk and then slightly thickened with flour ,
这 捣碎 土豆 轻微地 变薄 和 热的 牛奶 和 然后 轻微地 增稠 和 面粉 ，

将土豆泥用热牛奶稍微稀释，然后再用面粉稍微勾芡。

[ænd; ənd] [ju:st] [æz; əz] [ə; eɪ] [krʌst] .
and used as a crust .
和 用过的 作为 一个 地壳 .

并用作饼皮。

[ðɪs] [meɪks] [wɒt] [wi:; wi] [kɔ:l] [ə; eɪ] [pə'teɪtəʊ] [paɪ] .
This makes what we call a potato pie .
这 制作 什么 我们 称呼 一个 土豆 馅饼 .

这样就做成了我们所说的土豆派。

[fɔ:(r)] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [fɔ:(r)] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʊd] [bi:; bi] [ə; eɪ] [gʊd] [ə'laʊəns] [tu:; tə] [i:tʃ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] .
Four tablespoonfuls of milk and four of flour would be a good allowance to each cupful of mashed potatoes .
四 汤匙 的 牛奶 和 四 的 面粉 会 是 一个 好的 津贴 到 每个 一杯 的 捣碎 土豆 .

每杯土豆泥配四汤匙牛奶和四汤匙面粉比较合适。

[pə'teɪtəʊz] — [kəʊld] [bɔɪld]
POTATOES — COLD BOILED
土豆 — 寒冷的 煮沸

土豆——冷煮

[hæʃt] [braʊn] [pə'teɪtəʊz]
Hashed Brown Potatoes
哈希 棕色的 土豆

土豆泥

[tʃɒp] [tu:] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ['rɑ:ðə(r)] [faɪn] , ['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Chop two cold boiled potatoes rather fine , season with salt and pepper .
劈 二 寒冷的 煮沸 土豆 相当 美好的 ， 季节 和 盐 和 胡椒 .

将两个冷煮土豆切成细末，用盐和胡椒粉调味。

[pʊt] [ə; eɪ] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [æn; ən] ['ɔ:d(ə)n(ə)ri] ['səʊteɪ] [pæn] ; [wen] [hɒt] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] ,
Put a tablespoonful of butter in an ordinary sauté pan ; when hot , put in the potatoes ,
放 一个 一汤匙 的 黄油 在 一个 普通的 炒 平底锅 ; 什么时候 热的 ， 放 在 这 土豆 ，

在普通的煎锅里放入一汤匙黄油；黄油融化后，放入土豆。

['smuːðɪŋ] [ænd; ənd] ['pætɪŋ] [ðem; ðəm] [daʊn] ;

smoothing and patting them down ;

平滑 和 轻拍 他们 向下 ;

抚平并拍平；

[stænd]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [kʊk] [ˌʌndɪ'stɜːbd] [fɔː(r); fə(r)]

stand over a moderate fire and allow them to cook undisturbed for

站立 超过 一个 缓和 火 和 允许 他们 到 厨师 未受干扰 为了

[æt; ət] [liːst] [eɪt] ['mɪnɪts] ;

at least eight minutes ;

在 至少 八 分钟 ;

放在中等火候的火上，让它们在不被打扰的情况下烤至少八分钟；

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪmbə(r)] [naɪf] [fəʊld]['əʊvə(r)][wʌn][hɑːf][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [æn; ən] ['ɒmlət] ;

then with a limber knife fold over one half as you would an omelet ;

然后 和 一个 柔韧 刀 折叠 超过 一 一半 作为 你 会 一个 煎蛋卷 ;

然后，用一把柔韧的刀，像做煎蛋卷一样，将其中一半折叠起来；

[stænd] [ə'gen] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [θriː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [tɜːn] [æt; ət][wʌns][ɒn]

stand again over the fire for about three minutes and turn at once on

站立 再次 超过 这 火 为了 关于 三 分钟 和 转动 在 一次 在

[tuː; tə][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] .

to a heated dish .

到 一个 加热 盘子 .

再次放在火上烤约三分钟，然后立即转到加热过的盘子上。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪk'siːdɪŋli] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [meɪk] .

These are exceedingly difficult to make .

这些 是 非常 难的 到 制作 .

这些制作起来极其困难。

[də'rekʃ(ə)nz][mʌst; məst][biː; bi] ['keəfəli] ['fɒləʊd] ; [ðə; ði]['bʌtə(r)][mʌst; məst][biː; bi][hɒt] [wen] [juː; jʊ]

Directions must be carefully followed ; the butter must be hot when you

方向 必须 是 小心 随后 ; 这 黄油 必须 是 热的 什么时候 你

[pʊt][ɪn][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] ;

put in the potatoes ;

放 在 这 土豆 ;

必须严格按照说明操作；放入土豆时黄油必须是热的；

[ðə; ði] [həʊl] [mʌst; məst][biː; bi] [pækt] ['fɜːmli] [daʊn] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [breɪk] [wen] ['tɜːnɪŋ]

the whole must be packed firmly down so that it will not break when turning

这 所有的 必须 是 包装 牢牢 向下 所以 那 它 将要 不是 休息 什么时候 转弯

[aʊt] .

out .

出去 .

必须将整个部件压实，以免翻出来时破裂。

[ə'bɹaɪən] [pə'teɪtəʊz]

O'Brien Potatoes

奥布莱恩 土豆

奥布莱恩土豆

[tʃɒp] [wʌn] [griːn] ['pepə(r)]['rɑːðə(r)] [faɪn] .

Chop one green pepper rather fine .

劈 一 绿色的 胡椒 相当 美好的 .

将一个青椒切成细末。

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [red] ['pepə(r)][tuː; tə] [meɪk] [tuː] ['teibl,spuːnful] .

Chop sufficient red pepper to make two tablespoonfuls .

劈 充足的 红色的 胡椒 到 制作 二 汤匙 .

切碎足够的红辣椒，制成两汤匙的量。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['pepəz] , [wɪtʃ]
Put two tablespoonfuls of butter in a frying pan , add the peppers , which
放 二 汤匙 的 黄油 在 一个 煎炸 平底锅 , 添加 这 辣椒 , 哪个
[mʌst; məst][biː; bi] [swiːt] ;
must be sweet ;
必须 是 甜的 ;

在煎锅里放入两汤匙黄油，加入甜椒；

[ʃeɪk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['pepəz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] , ['kʌvə(r)]['əʊvə(r)][fɔː(r)][kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , [tʃɒpt]
shake until the peppers are soft , cover over four cold boiled potatoes , chopped
摇 直到 这 辣椒 是 柔软的 , 覆盖 超过 四 寒冷的 煮沸 土豆 , 切碎
['rɑːðə(r)] [faɪn] ,
rather fine ,
相当 美好的 ,

摇晃至辣椒变软，盖在四个切碎的冷煮土豆上，

[ðæt] [hæv; həv] [biːn] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)]
that have been seasoned with a teaspoonful of salt and a dash of pepper
那 有 到过 经验丰富的 和 一个 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 胡椒
.
.
.

用一茶匙盐和少许胡椒粉调味。

[pres] [ðem; ðəm] [daʊn] [æz; əz][juː; jʊ][duː; də] [hæʃt] [braʊn] [pə'teɪtəʊz] , [let] [ðem; ðəm][stænd][fɔː(r); fə(r)]
Press them down as you do hashed brown potatoes , let them stand for
按 他们 向下 作为 你 做 哈希 棕色的 土豆 , 让 他们 站立 为了
[ə; eɪ]['məʊmənt] ,
a moment ,
一个 片刻 ,

像做土豆饼一样把它们压平，静置一会儿。

[stɜː(r)][ðem; ðəm][ʌp] , [mɪks] [wel] , [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] , [ænd; ənd] [pres] [daʊn] [ə'gen] .
stir them up , mix well , without breaking , and press down again .
搅拌 他们 向上 , 混合 出色地 , 没有 打破 , 和 按 向下 再次 .

搅拌均匀，不要弄碎，然后再次压实。

[let] [ðiːz] [stænd] [ʌn'tɪl] [braʊn] ,
Let these stand until brown ,
让 这些 站立 直到 棕色的 ,

让它们静置至棕色。

[fəʊld]['əʊvə(r)][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [æn; ən] ['ɒmlət] [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] .
fold over as you would an omelet and turn out on a heated platter .
折叠 超过 作为 你 会 一个 煎蛋卷 和 转动 出去 在 一个 加热 拼盘 .

像煎蛋卷一样对折，然后倒扣在加热的盘子上。

[pə'teɪtəʊz][ˌeɪ 'juː]['grætæn]
Potatoes au Gratin
土豆 au 焗烤

焗烤土豆

[tuː; tə] [iːtʃ] [fɔː(r)] [gʊd] - [saɪzd] [kəʊld] [pə'teɪtəʊz] [tʃɒpt] [faɪn] [ə'laʊ] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs]
To each four good - sized cold potatoes chopped fine allow a pint of cream sauce
到 每个 四 好的 - 尺寸 寒冷的 土豆 切碎 美好的 允许 一个 品脱 的 奶油 酱
,
,
,

每四个切成细丁的个头适中的冷土豆，配上一品脱奶油酱汁。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] ['ædɪd] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] ; [mɪks][ðə; ði]
to which you have added four tablespoonfuls of grated cheese ; mix the
到 哪个 你 有 额外 四 汤匙 的 磨碎的 奶酪 ; 混合 这
[pə'teɪtəʊz] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] ,
potatoes with the sauce ,
土豆 和 这 酱 ,

加入四汤匙磨碎的奶酪；将土豆与酱汁混合。

[tɜːn] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [dʌst] [wɪð] [tʃiːz] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
turn them into a baking dish , dust with cheese , and brown in a quick oven .
转动 他们 进入 一个 烘烤 盘子 , 灰尘 和 奶酪 , 和 棕色的 在 一个 快的 烤箱 .

将它们放入烤盘中，撒上奶酪，放入烤箱快速烤至金黄色。

['skæləpt; 'skɒləpt][pə'teɪtəʊz]
Scalloped Potatoes
扇贝状的 土豆

焗烤土豆

[kʌt] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz]['ɪntuː][daɪs] ; [tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ə'laʊ] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs]
Cut cold boiled potatoes into dice ; to each pint allow a half pint of cream sauce
切 寒冷的 煮沸 土豆 进入 骰子 ; 到 每个 品脱 允许 一个 一半 品脱 的 奶油 酱
.
.
.

将冷煮土豆切成丁；每品脱土豆配半品脱奶油酱。

[pʊt] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [sɔːs] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
Put a layer of the sauce in the bottom of a baking dish ,
放 一个 层 的 这 酱 在 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 ,

在烤盘底部铺一层酱汁，

[pʊt] [ɪn][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv]
put in the potatoes , season with salt and pepper , cover with another layer of
放 在 这 土豆 , 季节 和 盐 和 胡椒 , 覆盖 和 其他 层 的
[kriːm] [sɔːs] ,
cream sauce ,
奶油 酱 ,

放入土豆，撒上盐和胡椒粉调味，再盖上一层奶油酱。

[dʌst] [ðə; ði][tɒp] [wɪð] [bred] [krʌmz] , [dɒt][hɪə(r)][ænd; ənd][ðeə(r)]['lɪt(ə)l]['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
dust the top with bread crumbs , dot here and there little bits of butter ,
灰尘 这 顶部 和 面包 面包屑 , 点 这里 和 那里 小的 比特 的 黄油 ,

在顶部撒上面包屑，再点缀上几小块黄油。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] .
and bake in a moderate oven until a golden brown .
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 直到 一个 金的 棕色的 .

放入中等温度的烤箱烘烤至金黄色。

[pə'teɪtəʊz][ɪn][mɪlk]
Potatoes in Milk
土豆 在 牛奶

牛奶土豆

[kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [meɪ] [biː; bi] [kʌt]['ɪntuː]['slaɪsɪz][ænd; ənd] [kʊkt] [ɪn] [mɪlk] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)]
Cold boiled potatoes may be cut into slices and cooked in milk in a double boiler
寒冷的 煮沸 土豆 可能 是 切 进入 切片 和 煮熟 在 牛奶 在 一个 双倍的 锅炉
[ʌn'tɪl][ðə; ði] [həʊl] [ɪz] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] ;
until the whole is thoroughly heated ;
直到 这 所有的 是 彻底 加热 ;

冷煮土豆可以切成片，放在双层蒸锅中用牛奶煮，直到完全加热；

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] .
season with salt and pepper and serve .
季节 和 盐 和 胡椒 和 服务 .

用盐和胡椒粉调味即可食用。

[swiːt] [pə'teɪtəʊz]
Sweet Potatoes
甜的 土豆

红薯

[kəʊld] [bɔɪld] [ɔː(r)] ['rəʊstɪd] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] [meɪ] [biː; bi] [mæʃt] [waɪl] [wɔːm] , ['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt] ,
Cold boiled or roasted sweet potatoes may be mashed while warm , seasoned with salt ,
寒冷的 煮沸 或者 烤 甜的 土豆 可能 是 捣碎 尽管 温暖的 , 经验丰富的 和 盐 ,

煮熟或烤熟的红薯冷却后趁热捣成泥，加盐调味即可食用。

['pepə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [fɔːmd] [æt; ət][wʌns]['ɪntuː] [krəu'kets] ;
pepper and butter and formed at once into croquettes ;
胡椒 和 黄油 和 形成 在 一次 进入 炸丸子 ;

加入胡椒粉和黄油，立即做成炸丸子；

[dɪp][ænd; ənd][fraɪ][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [waɪt] [pə'teɪtəʊ] [krəu'kets] .
dip and fry the same as white potato croquettes .
蘸 和 炒 这 相同的 作为 白色的 土豆 炸丸子 .

蘸上酱汁，然后像炸白土豆饼一样油炸。

[ˌlaɪə'neɪz] [pə'teɪtəʊz]
Lyonnaise Potatoes
里昂 土豆

里昂土豆

[kʌt] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz]['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] ; [tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ə'laʊ] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ;
Cut cold boiled potatoes into small dice ; to each pint allow a tablespoonful of butter ;
切 寒冷的 煮沸 土豆 进入 小的 骰子 ; 到 每个 品脱 允许 一个 一汤匙 的 黄油 ;

将冷煮土豆切成小丁；每品脱土豆加入一汤匙黄油；

[pʊt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪn] [æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['səʊteɪ] [pæn] , [melt] [ˌaɪ 'tiː] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjən] ,
put the butter in an ordinary sauté pan , melt it , add a tablespoonful of chopped onion ,
放 这 黄油 在 一个 普通的 炒 平底锅 , 熔化 它 , 添加 一个 一汤匙 的 切碎 洋葱 ,

将黄油放入普通的煎锅中，融化，加入一汤匙切碎的洋葱，

[ʃeɪk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] ['gəʊldən] [braʊn] ; [θrəʊ] [ɪn] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] ,
shake until the onion is golden brown ; throw in the potatoes ,
摇 直到 这 洋葱 是 金的 棕色的 ; 扔 在 这 土豆 ,

翻炒至洋葱呈金黄色；加入土豆，

[ʃeɪk] [ɔː(r)] [tɒs] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [hɒt] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [iːtʃ] [piːs] [ɪz] ['slaɪtli] [braʊn] ;
shake or toss over a hot fire until each piece is slightly browned ;
摇 或者 折腾 超过 一个 热的 火 直到 每个 片 是 轻微地 棕色 ;

在热火上翻炒或摇晃，直到每一块都略呈棕色；

['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð] [ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pɑːsli] ,
sprinkle lightly with a half teaspoonful of salt , a tablespoonful of parsley ,
撒 轻轻 和 一个 一半 一茶匙 的 盐 , 一个 一汤匙 的 香菜 ,
[ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ;
and a dash of pepper ;
和 一个 短跑 的 胡椒 ;

轻轻撒上半茶匙盐、一汤匙欧芹碎和少许胡椒粉；

[dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] .
dish and serve .
盘子 和 服务 .

装盘上桌。

[brɔɪld] [pə'teɪtəʊz]
Broiled Potatoes
烤制 土豆

烤土豆

[kʌt] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ['leŋθwaɪz] ; [dɪp] [iːtʃ] [slaɪs] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['meltɪd]
Cut cold boiled potatoes into thin slices lengthwise ; dip each slice in a little melted
切 寒冷的 煮沸 土豆 进入 薄的 切片 纵向 ; 蘸 每个 片 在 一个 小的 融化
['bʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

将煮熟的冷土豆纵向切成薄片；将每片土豆蘸少许融化的黄油，

[dʌst] [,aɪ 'tiː] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd] [brɔɪl] [,aɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ə; eɪ][klɪə(r)]['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ]
dust it with salt and pepper , and broil it over a clear fire until a
灰尘 它 和 盐 和 胡椒 , 和 烤 它 超过 一个 清除 火 直到 一个
['gəʊldən] [braʊn] .
golden brown .
金的 棕色的 .

撒上盐和胡椒粉，用明火烤至金黄色。

[fɔː(r); fə(r)] [dɪs'peptɪk] [,aɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)][tuː; tə] [brɔɪl] [ðə; ði][pə'teɪtəʊ][fɜːst] [ænd; ənd][,eɪ diː 'diː][ðə; ði]
For dyspeptics it is better to broil the potato first and add the
为了 消化不良 它 是 更好的 到 烤 这 土豆 第一的 和 添加 这
['bʌtə(r)]['ɑːftə(r)] ,
butter after ,
黄油 后 ,

对于消化不良的人来说，最好先将土豆烤一下，然后再加入黄油。

[æz; əz][ðə; ði] ['hiːtɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]['bʌtə(r)] ['rendəz] [,aɪ 'tiː][,ɪndɪ'dʒestəbl] .
as the heating of the butter renders it indigestible .
作为 这 加热 的 这 黄油 渲染 它 难以消化的 .

因为黄油加热后会变得难以消化。

[swiːt] [pə'teɪtəʊz] [meɪ] [biː; bi] [brɔɪld] ['ɑːftə(r)] [ðɪs] [seɪm] [ruːl] , [ænd; ənd] [wʊd] [biː; bi] [les] ['griːsi]
Sweet potatoes may be broiled after this same rule , and would be less greasy
甜的 土豆 可能 是 烤制 后 这 相同的 规则 , 和 会 是 较少的 腻
[ðæn; ðən] [wen] [fraɪd] .
than when fried .
比 什么时候 油煎 .

按照同样的规则，红薯也可以烤着吃，而且烤出来的比炸的更不油腻。

['vedʒtəb(ə)l] [braʊn] [hæʃ]
Vegetable Browned Hash
蔬菜 棕色 哈希

蔬菜炒杂烩

[tʃɒp] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ['rɑːðə(r)] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [æn; ən] ['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]
Chop two or three cold boiled potatoes rather fine , add an equal quantity of
劈 二 或者 三 寒冷的 煮沸 土豆 相当 美好的 , 添加 一个 平等的 数量 的
[tʃɒpt] ['kærət] ,
chopped carrot ,
切碎 胡萝卜 ,

将两三个冷煮土豆切成细末，加入等量的胡萝卜碎，

[ænd; ənd] ['aɪðə(r)] [strɪŋ] [biːnz] [ɔː(r)] ['piːz] , [wɪtʃ] ['evə(r)] [juː; jʊ] ['hæpən] [tuː; tə] [hæv; həv] [left] ['əʊvə(r)] .
and either string beans or peas , which ever you happen to have left over .
和 任何一个 细绳 豆子 或者 豌豆 , 哪个 曾经 你 发生 到 有 左边 超过 .

还可以加入四季豆或豌豆，看你手头有没有剩下的就用哪个。

[juː; jʊ] [kæn; kən] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðɪs] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [stjuːd] ['kæbɪdʒ] .
You can add to this a cupful of stewed cabbage .
你 能 添加 到 这 一个 一杯 的 炖 卷心菜 .

你还可以加入一杯炖卷心菜。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [mɪks] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
Put two tablespoonfuls of butter into a shallow frying pan , mix the vegetables ,
放 二 汤匙 的 黄油 进入 一个 浅的 煎炸 平底锅 , 混合 这 蔬菜 ,

在浅煎锅中放入两汤匙黄油，拌入蔬菜，

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ,
put them into the butter ,
放 他们 进入 这 黄油 ,

把它们放进黄油里，

[let] [ðem; ðəm] [stænd] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] ['θʌrəli] [ænd; ənd]
let them stand over a slow fire until they are browned thoroughly and
让 他们 站立 超过 一个 慢的 火 直到 他们 是 棕色 彻底 和
['krʌstɪd] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] .
crusted in the bottom .
结壳 在 这 底部 .

让它们在小火上烤至表面完全呈棕色，底部结成硬壳。

[fəʊld] [wʌn] [hɑːf] ['keəfəli] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] , [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [tuː] [hɑːvz] [tə'geðə(r)] ;
Fold one half carefully over the other , and press the two halves together ;
折叠 一 一半 小心 超过 这 其他 , 和 按 这 二 一半 一起 ;

将其中一半小心地折叠到另一半上，然后将两半压紧；

[kʊk] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['məʊmənt] [lɒŋgə(r)] , [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [ɒn] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] .
cook just a moment longer , and turn out on to a heated platter .
厨师 只是 一个 片刻 更长 , 和 转动 出去 在 到 一个 加热 拼盘 .

再煮一会儿，然后盛到加热过的盘子里。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [naɪs] [dɪʃ] [tuː; tə] [sɜːv] [wɪð] ['ɒmlət] [ænd; ənd] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] ['lʌntʃən] [ɔː(r)]
This is a nice dish to serve with omelet and tomato sauce for luncheon or
这 是 一个 好的 盘子 到 服务 和 煎蛋卷 和 番茄 酱 为了 午餐 或者
['sʌpə(r)] .
supper .
晚餐 .

这道菜很适合搭配煎蛋卷和番茄酱，作为午餐或晚餐食用。

[tʃiːz]
CHEESE
奶酪

奶酪

[ðə; ði] [ʃelz] [ɒv; əv]['iːdæm] , [ɔː(r)][paɪn] - ['æp(ə)l] [tʃiːz] , ['ɑːftə(r)][ɔːl][ðə; ði][ə'veɪləb(ə)l] [tʃiːz] [hæz; həz]
The shells of Edam , or pine - apple cheese , after all the available cheese has
这 贝壳 的 埃达姆 ， 或者 松树 - 苹果 奶酪 ， 后 全部 这 可用的 奶酪 有
[biːn] [skuːp] [aʊt] ,
been scooped out ,
到过 抢先报道 出去 ，

挖空所有奶酪后，剩下的埃丹奶酪（或称菠萝奶酪）的外壳

[wɪl] [biː; bi] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [stjuːd] [spə'geti] [ɔː(r)][ˌmækə'rəʊni][ɔː(r)][raɪs] .
will be used as a baking dish for stewed spaghetti or macaroni or rice .
将要 是 用过的 作为 一个 烘烤 盘子 为了 炖 意大利细面条 或者 通心粉 或者 米 .

可用作烤盘，用于烤意大利面、通心粉或米饭。

[ɪf] [keə(r)][ɪz]['teɪkən] , [wʌn] [ʃel] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] .
If care is taken , one shell may be used for three or four bakings .
如果 关心 是 已采取 ， 一 壳 可能 是 用过的 为了 三 或者 四 烘焙 .

如果小心使用，一个饼皮可以烤三到四次。

[bɔɪl] [ðə; ði][ˌmækə'rəʊni][ɪn] [pleɪn] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] ; [ðen] [dreɪn] ,
Boil the macaroni in plain water until tender ; then drain ,
熬 这 通心粉 在 清楚的 水 直到 投标 ； 然后 流走 ，

将通心粉放入清水中煮至软熟，然后沥干水分。

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [kriːm] [sɔːs] .
cut it into small pieces and add it to cream sauce .
切 它 进入 小的 件 和 添加 它 到 奶油 酱 .

切成小块，加入奶油酱中。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] [tʃiːz] [ʃel] ,
Pour this into the cheese shell ,
倒 这 进入 这 奶酪 壳 ，

将混合物倒入奶酪壳中，

[stænd][ðə; ði] [ʃel] [ɒn][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [ɔɪld] ['peɪpə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn][ænd; ənd] [rʌn] ['ɪntuː][ə; eɪ]
stand the shell on a piece of oiled paper in a baking pan and run into a
站立 这 壳 在 一个 片 的 涂油 纸 在 一个 烘烤 平底锅 和 跑步 进入 一个
['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
moderate oven for fifteen or twenty minutes .
缓和 烤箱 为了 十五 或者 二十 分钟 .

将贝壳放在涂了油的纸上，然后放入烤盘中，以中等温度烘烤十五到二十分钟。

[lɪft] [ðə; ði] [ʃel] ['keəfəli] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][tuː; tə][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] ,
Lift the shell carefully , put it on to a heated dish ,
举起 这 壳 小心 ， 放 它 在 到 一个 加热 盘子 ，

小心地拿起蛋壳，放在加热过的盘子上。

[ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
and send at once to the table .
和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

立即送上桌。

['ɑːftə(r)][ðə; ði][ˌmækə'rəʊni][hæz; həz] [biːn] ['teɪkən] [aʊt] ,
After the macaroni has been taken out ,
后 这 通心粉 有 到过 已采取 出去 ，

把通心粉取出后，

[ðə; ði] [ʃel] [wɪl] [biː; bi] [kliːnd] [ænd; ənd] [pʊt] [ə'saɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [kəʊld] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [nekst]
the shell will be cleaned and put aside in a cold place for the next
这 壳 将要 是 已清洗 和 放 旁边 在 一个 寒冷的 地方 为了 这 下一个
['beɪkɪŋ] .
baking .
烘烤 .

将饼壳清洗干净，放在阴凉处备用，以备下次烘烤。

[ðeə(r)] [ɪz] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tʃiːz] [im'paːtid] [baɪ] [ðə; ði] ['təʊstɪŋ] [ɒv; əv] [ðɪs] [ʃel] [tuː; tə] [gɪv] [ɑː]
There is just enough cheese imparted by the toasting of this shell to give ah
那里 是 只是 足够的 奶酪 传授 经过 这 祝酒 的 这 壳 到 给 啊
[ə'griːəb(ə)l] ['fleɪvə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˌmækə'rəʊni] .
agreeable flavor to the macaroni .
同意 味道 到 这 通心粉 .

烤过的面皮中渗出的奶酪恰到好处，给通心粉带来了令人愉悦的风味。

[pleɪn] [bɔɪld] [raɪs] [meɪ] [biː; bi] [hiːpt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [ʃelz] [ænd; ənd] [stiːmd] ,
Plain boiled rice may be heaped into the shells and steamed ,
清楚的 煮沸 米 可能 是 堆积如山 进入 这 贝壳 和 蒸 ,

可以将白米饭盛入贝壳中蒸熟。

[ɔː(r)] [beɪkt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] .
or baked in the oven for a few moments .
或者 烘焙 在 这 烤箱 为了 一个 很少 时刻 .

或者在烤箱里烤一会儿。

['eni] [skræps] [ɔː(r)] ['bɪts] [ɒv; əv] ['kɒmən] [tʃiːz] ,
Any scraps or bits of common cheese ,
任何 碎屑 或者 比特 的 常见的 奶酪 ,

任何碎屑或零碎的普通奶酪，

[wen] [tuː] [hɑːd] [ænd; ənd] [draɪ] [tuː; tə] [sɜːv] [ɒn] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['greɪtɪd] ,
when too hard and dry to serve on the table should be grated ,
什么时候 也 难的 和 干燥 到 服务 在 这 桌子 应该 是 磨碎的 ,

如果太硬太干不适合直接上桌，就应该磨碎。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dʒɑː(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ə'saɪd] [fɔː(r); fə(r)] [tʃiːz] [bɔːlz] [tuː; tə] [sɜːv] [wɪð] ['letɪs] ,
put into a jar and put aside for cheese balls to serve with lettuce ,
放 进入 一个 罐 和 放 旁边 为了 奶酪 球 到 服务 和 莴苣 ,

装入罐中，放在一旁备用，做成奶酪球，配生菜食用。

[tʃiːz] ['sʊflei] , [fɔː(r); fə(r)] [beɪkt] [ˌmækə'rəʊni] , [ɔː(r)] [spə'geti] , [ɔː(r)] [fɔː(r); fə(r)] [krəu'kets] , [tʃiːz]
cheese soufflé , for baked macaroni , or spaghetti , or for croquettes , cheese
奶酪 舒芙蕾 , 为了 烘焙 通心粉 , 或者 意大利细面条 , 或者 为了 炸丸子 , 奶酪
[sɔːs] , [ɔː(r)] ['dʌtʃəs] [suːp] .
sauce , or Duchess soup .
酱 , 或者 公爵夫人 汤 .

奶酪舒芙蕾，可搭配烤通心粉、意大利面、炸丸子、奶酪酱或公爵夫人汤。

[tʃiːz] ['sʊflei]
Cheese Soufflé
奶酪 舒芙蕾

奶酪舒芙蕾

[pʊt] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [steɪl] [bred] [krʌmz] [wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [mɪlk] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)]
Put one cup of stale bread crumbs with a gill of milk over the fire for
放 一 杯子 的 陈旧 面包 面包屑 和 一个 鳃 的 牛奶 超过 这 火 为了
[dʒʌst] [ə; eɪ] ['məʊmənt] ;
just a moment ;
只是 一个 片刻 ;

将一杯隔夜面包屑和一小杯牛奶放在火上稍微加热一下；

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] , [sɪks] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]
take from the fire , add the yolks of three eggs , six tablespoonfuls of
拿 从 这 火 , 添加 这 蛋黄 的 三 鸡蛋 , 六 汤匙 的
['greɪtɪd] [tʃiːz] ,
grated cheese ,
磨碎的 奶酪 ,

从火上移开，加入三个蛋黄和六汤匙磨碎的奶酪，

[ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] ;
a half teaspoonful of salt and a dash of red pepper ;
一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 红色的 胡椒 ;

半茶匙盐和少许红辣椒;

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ; [pʊt] ['ɪntuː][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ] ['dɪʃɪz] ;
stir in the well - beaten whites of the eggs ; put into individual baking dishes ;
搅拌 在 这 出色地 - 被打败 白人 的 这 鸡蛋 ; 放 进入 个人 烘烤 菜肴 ;

拌入打发的蛋白;放入单独的烤盘中;

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] [eɪt] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
bake in a quick oven about eight minutes and send at once to the table .
烤 在 一个 快的 烤箱 关于 八 分钟 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

用快速烤箱烘烤约八分钟,然后立即上桌。

[tʃiːz] [bɔːlz]
Cheese Balls
奶酪 球

奶酪球

[greɪt] [ɔː(r)] [tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kɒmən] [tʃiːz] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt] ;
Grate or chop sufficient common cheese to make a half pint ;
格特 或者 劈 充足的 常见的 奶酪 到 制作 一个 一半 品脱 ;

将足够多的普通奶酪磨碎或切碎,制成半品脱;

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [steɪl] [bred] [krʌmz] , [ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
add to it one pint of stale bread crumbs , a half teaspoonful of salt ,
添加 到 它 一 品脱 的 陈旧 面包 面包屑 , 一个 一半 一茶匙 的 盐 ,

加入一品脱陈面包屑和半茶匙盐,

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] .
a dash of red pepper and the whites of two eggs slightly beaten .
一个 短跑 的 红色的 胡椒 和 这 白人 的 二 鸡蛋 轻微地 被打败 .

少许红辣椒粉和两个略微打散的蛋清。

[fɔːm] [ðiːz] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] ;
Form these into small balls the size of an English walnut ;
形式 这些 进入 小的 球 这 尺寸 的 一个 英语 核桃 ;

将这些材料揉成核桃大小的小球;

[dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [ðen] [ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [fraɪ][ɪn] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] [fæt] .
dip in egg and then in bread crumbs and fry in smoking hot fat .
蘸 在 蛋 和 然后 在 面包 面包屑 和 炒 在 吸烟 热的 胖的 .

先蘸上蛋液,再裹上面包屑,然后在滚烫的油中炸至金黄。

[ðiːz] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [smɔːl] ['sɪlɪndə(r)] - [ʃeɪpt] [krəʊ'kets] , [ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð]
These may also be made into small cylinder - shaped croquettes , and served with
这些 可能 还 是 制成 进入 小的 圆柱 - 形状 炸丸子 , 和 服务 和
[kriːm] [sɔːs] .
cream sauce .
奶油 酱 .

这些也可以做成小圆柱形炸丸子,配奶油酱食用。

['dʌtʃəs] [suːp]
Duchess Soup
公爵夫人 汤

公爵夫人汤

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [slaɪst] ['ʌnjən] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] ;
Put two tablespoonfuls of butter and a sliced onion in a saucepan ;
放 二 汤匙 的 黄油 和 一个 切片 洋葱 在 一个 平底锅 ;

在平底锅中放入两汤匙黄油和一个切好的洋葱;

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] [sɒft] [ænd; ənd] ['jeləʊ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðɪs] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
cook until the onion is soft and yellow ; add to this two tablespoonfuls of flour ,
厨师 直到 这 洋葱 是 柔软的 和 黄色的 ; 添加 到 这 二 汤匙 的 面粉 ,

将洋葱炒至软黄；加入两汤匙面粉，

[mɪks] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
mix , and then add one quart of milk ,
混合 , 和 然后 添加 一 夸脱 的 牛奶 ,

混合均匀，然后加入一夸脱牛奶。

[ə; eɪ] ['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] .
a level teaspoonful of salt and a palatable seasoning of red pepper .
一个 等级 一茶匙 的 盐 和 一个 可口的 调料 的 红色的 胡椒 .

一平茶匙盐和适量红辣椒粉调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɪks] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ; [stɜː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] ;
Add six tablespoonfuls of grated cheese ; stir in a double boiler until it is smoking hot ;
添加 六 汤匙 的 磨碎的 奶酪 ; 搅拌 在 一个 双倍的 锅炉 直到 它 是 吸烟 热的 ;

加入六汤匙磨碎的奶酪；隔水加热搅拌至冒烟；

[pres] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] ; [ˌriː'hiːt] [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
press through a fine sieve ; reheat and send at once to the table .
按 通过 一个 美好的 筛 ; 再加热 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

用细筛压榨；重新加热后立即上桌。

[tʃiːz] ['pʊdɪŋ]
Cheese Pudding
奶酪 布丁

芝士布丁

[təʊst] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [steɪl] [bred] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] ['gəʊldən] [braʊn] [ænd; ənd] [krɪsp] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sentə(r)] .
Toast slices of stale bread until a golden brown and crisp to the center .
吐司 切片 的 陈旧 面包 直到 一个 金的 棕色的 和 脆 到 这 中心 .

将隔夜面包片烤至金黄色，中心酥脆。

[ðɪs] [ɪz] [best] [dʌn] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .
This is best done in the oven .
这 是 最好的 完毕 在 这 烤箱 .

最好用烤箱烤。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] ['təʊstɪd] [bred] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ;
Put a layer of this toasted bread in the bottom of a baking dish ;
放 一个 层 的 这 烤过的 面包 在 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 ;

在烤盘底部铺一层烤面包片；

[pʊt] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [ɔː(r)] [tʃɒpt] [tʃiːz] ,
put over a quarter of a cup of grated or chopped cheese ,
放 超过 一个 四分之一 的 一个 杯子 的 磨碎的 或者 切碎 奶酪 ,

撒上四分之一杯磨碎或切碎的奶酪，

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [red] ['pepə(r)] ; [ðen] [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [bred] ,
sprinkle with salt and red pepper ; then another layer of bread ,
撒 和 盐 和 红色的 胡椒 ; 然后 其他 层 的 面包 ,

撒上盐和红辣椒粉；然后盖上另一片面包。

[ə'nʌðə(r)] [ɒv; əv] [tʃi:z] [ænd; ənd] [ðə; ði] [lɑ:st] [ɒv; əv] [bred] .
another of cheese and the last of bread .
其他 的 奶酪 和 这 最后的 的 面包 .

另一份奶酪和最后一块面包。

[pɔ:(r)] ['əʊvə(r)] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [tu:; tə] ['mɔɪsn] [ðə; ði] [bred] ; [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] ,
Pour over sufficient milk to moisten the bread ; bake in a quick oven fifteen minutes ,
倒 超过 充足的 牛奶 到 濡 这 面包 ; 烤 在 一个 快的 烤箱 十五 分钟 ,

倒入足够的牛奶使面包湿润；放入烤箱快速烘烤十五分钟。

[ænd; ənd] [sɜ:v] [æt; ət] [wʌns] .
and serve at once .
和 服务 在 一次 .

立即上菜。

['sɔ:sɪz]
SAUCES
酱汁

酱汁

[ɔ:l] [mi:t] ['sɔ:sɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] ['ɑ:ftə(r)] [ðə; ði] [seɪm] [ru:l] , ['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ði] ['lɪkwɪdz] [tu:; tə] [gɪv] [və'raɪətiz] ;
All meat sauces are made after the same rule , changing the liquids to give varieties ;
全部 肉 酱汁 是 制成 后 这 相同的 规则 , 变化 这 液体 到 给 品种 ;

所有肉酱的制作方法都一样，通过改变液体种类来产生不同的口味；

[fɔ:(r); fə(r)] ['ɪnstəns] , [wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ([wɪtʃ] [mi:nz] [æn; ən] [aʊns]) ,
for instance , one tablespoonful of butter (which means an ounce) ,
为了 实例 , 一 一汤匙 的 黄油 (哪个 方法 一个 盎司) ,

例如，一汤匙黄油（也就是一盎司），

[ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ([ə; eɪ] [hɑ:f] [aʊns]) [ɑ:(r); ə(r)] ['ɔ:lweɪz] [ə'laʊd] [tu:; tə] [i:tʃ] [hɑ:f] [paɪnt] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] .
and one tablespoonful of flour (a half ounce) are always allowed to each half pint of liquid .
和 一 一汤匙 的 面粉 (一个 一半 盎司) 是 总是 允许 到 每个 一半 品脱 的 液体 .

每半品脱液体中始终允许加入一汤匙面粉（半盎司）。

[ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] [rʌbd] [tə'geðə(r)] (['betə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['hi:tɪŋ]) , [ðen] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] ['ædɪd] ,
The butter and flour are rubbed together (better without heating) , then the liquid added ,
这 黄油 和 面粉 是 摩擦 一起 (更好的 没有 加热) , 然后 这 液体 额外 ,

将黄油和面粉搓揉在一起（最好不要加热），然后加入液体，

[kəʊld] [ɔ:(r)] [wɔ:m] , [ðə; ði] [həʊl] [stɜ:d] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
cold or warm , the whole stirred over the fire until boiling .
寒冷的 或者 温暖的 , 这 所有的 搅拌 超过 这 火 直到 沸腾 .

无论是冷的还是热的，将所有食材放在火上搅拌至沸腾。

[ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [æn; ən] [eɪtθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ɪz] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['siːzənɪŋ] .

A half teaspoonful of salt and an eighth of a teaspoonful of pepper is the proper amount of seasoning .

一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 第八 的 一个 一茶匙 的 胡椒 是 这 恰当的 数量 的 调料 .

半茶匙盐和八分之一茶匙胡椒粉是合适的调味料用量。

[waɪt] [sɔːs]

White Sauce

白色的 酱

白酱

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] , [juːz] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,

If you wish to make a white sauce , use one tablespoonful of butter ,

如果 你 希望 到 制作 一个 白色的 酱 , 使用 一 一汤匙 的 黄油 ,

如果你想做白酱，请使用一汤匙黄油。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] .

one tablespoonful of flour and a half pint of milk .

一 一汤匙 的 面粉 和 一个 一半 品脱 的 牛奶 .

一汤匙面粉和半品脱牛奶。

[kɔːld] ['ɔːlsəʊ] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] [sɔːs] .

Called also milk or cream sauce .

称为 还 牛奶 或者 奶油 酱 .

也称为牛奶酱或奶油酱。

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]

Tomato Sauce

番茄 酱

番茄酱

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [wɪl] [hæv; həv] [ðə; ði] [seɪm] [prə'pɔːʃ(ə)nz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊz] .

Tomato sauce will have the same proportions of butter and flour and a half pint of strained tomatoes .

番茄 酱 将要 有 这 相同的 比例 的 黄油 和 面粉 和 一个 一半 品脱 的 紧张 西红柿 .

番茄酱的黄油和面粉比例与普通番茄酱相同，并加入半品脱滤干的番茄。

[sɔːs] [ˌbeɪʃə'mel]

Sauce Bechamel

酱 贝夏梅尔

贝夏梅尔酱

[fɔː(r); fə(r)] [sɔːs] [ˌbeɪʃə'mel] , [fɪl] [ðə; ði] [kʌp] [hɑːf] [fʊl] [ɒv; əv] [stɒk] , [ðen] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [hɑːf] [wɪð] [mɪlk] ,

For sauce Bechamel , fill the cup half full of stock , then the remaining half with milk ,

为了 酱 贝夏梅尔 , 充满 这 杯子 一半 满的 的 库存 , 然后 这 其余的 一半 和 牛奶 ,

制作白汁时，先将杯子装满一半高汤，再将剩余的一半倒入牛奶。

['gɪvɪŋ] [ə'gen] [ðə; ði] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] ['juːʒuəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] .

giving again the half pint of liquid and usual quantity of butter and flour .

给予 再次 这 一半 品脱 的 液体 和 通常 数量 的 黄油 和 面粉 .

再次加入半品脱液体和通常量的黄油和面粉。

[sɔːs] -
Sauce Supréme
酱 -

至尊酱汁

[ðɪs] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði]['naɪsɪst][ɒv; əv][ɔːl] ['sɔːsɪz] [tuː; tə][juːz] [wɪð] [wɔːm] - ['əʊvə(r)] ['tʃɪkɪn] , [dʌk]
This is one of the nicest of all sauces to use with warmed - over chicken , duck
这 是 一 的 这 最友善的 的 全部 酱汁 到 使用 和 温暖 - 超过 鸡 , 鸭子
[ɔː(r)] ['tɜːki] .
or turkey .
或者 火鸡 .

这是搭配加热后的鸡肉、鸭肉或火鸡肉的最佳酱汁之一。

[rʌb] [tə'geðə(r)][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
Rub together a tablespoonful of butter and one of flour ,
擦 一起 一个 一汤匙 的 黄油 和 一 的 面粉 ,

将一汤匙黄油和一汤匙面粉揉搓在一起，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɒk] ; [stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,
then add gradually a half pint of chicken stock ; stir constantly until boiling ,
然后 添加 逐步地 一个 一半 品脱 的 鸡 库存 ; 搅拌 不断地 直到 沸腾 ,

然后逐渐加入半品脱鸡汤；不断搅拌直至沸腾，

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [streɪn] [θruː] [ə; eɪ][faɪn]
take from the fire , add the yolks of two eggs , strain through a fine
拿 从 这 火 , 添加 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 , 拉紧 通过 一个 美好的
[sɪv] ,
sieve ,
筛 ,

从火上移开，加入两个鸡蛋的蛋黄，用细筛过滤，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
add the seasoning , and serve immediately .
添加 这 调料 , 和 服务 立即地 .

加入调味料，立即食用。

['sɔːsɪz] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ˌʌn'kʊkt] [egz] ['kænɒt] [biː; bi] [ˌriː'bɔɪld] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [egz]
Sauces containing the yolks of uncooked eggs cannot be reboiled after the eggs
酱汁 包含 这 蛋黄 的 生 鸡蛋 不能 是 重新煮沸 后 这 鸡蛋
[ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] .
are added .
是 额外 .

含有生鸡蛋蛋黄的酱汁，加入鸡蛋后不能再重新煮沸。

['ɪŋglɪʃ] [drɔːn] ['bʌtə(r)]
English Drawn Butter
英语 绘制 黄油

英式黄油

[fɔː(r); fə(r)] ['ɪŋglɪʃ] [drɔːn] ['bʌtə(r)] , [juːz][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]
For English drawn butter , use a tablespoonful of butter , a tablespoonful of
为了 英语 绘制 黄油 , 使用 一个 一汤匙 的 黄油 , 一个 一汤匙 的
['flaʊə(r)] ,
flour ,
面粉 ,

制作英式融化黄油，需要一汤匙黄油和一汤匙面粉。

[ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
and a half pint of water .
和 一个 一半 品脱 的 水 .

以及半品脱水。

[wiː; wi]['juːʒuəli; 'juːʒəli][hæv; həv][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː]['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði]
We usually have the water boiling , and add it gradually to the
我们 通常 有 这 水 沸腾 , 和 添加 它 逐步地 到 这
['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['ræpɪdli] .
butter and flour , stirring rapidly .
黄油 和 面粉 , 搅拌 快速 .

我们通常先将水烧开，然后慢慢地将其加入黄油和面粉中，快速搅拌。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
As soon as it reaches boiling point ,
作为 很快 作为 它 到达 沸腾 观点 ,

一旦达到沸点，

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['keəfəli] [ə'nʌðə(r)] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
take from the fire and add carefully another tablespoonful of butter .
拿 从 这 火 和 添加 小心 其他 一汤匙 的 黄油 .

从火上移开，小心地再加入一大勺黄油。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [kən'vɜːtɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ][pleɪn]
This may be converted into a plain
这 可能 是 转换 进入 一个 清楚的

这可以转换成普通的

[sɔːs] [ˌhɒlən'deɪz]
Sauce Hollandaise
酱 荷兰酱

荷兰酱

[baɪ] ['ædɪŋ] [wɪð] [ðə; ði][lɑːst] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ,
by adding with the last tablespoonful of butter , the yolks of two eggs ,
经过 添加 和 这 最后的 一汤匙 的 黄油 , 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 ,

加入最后一汤匙黄油时，再加入两个蛋黄。

[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['lemən] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʌnjən][dʒuːs][ænd; ənd][ə; eɪ]
the juice of half a lemon , a teaspoonful of onion juice and a
这 汁 的 一半 一个 柠檬 , 一个 一茶匙 的 洋葱 汁 和 一个
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
tablespoonful of chopped parsley .
一汤匙 的 切碎 香菜 .

半个柠檬的汁，一茶匙洋葱汁和一汤匙切碎的欧芹。

[braʊn] [sɔːs]
Brown Sauce
棕色的 酱

棕色酱汁

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['rʌbɪŋ] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)][ɪn][ðə; ði] [ə'bʌv] [prə'pɔːʃ(ə)nz] ,
This is made by rubbing butter and flour together in the above proportions ,
这 是 制成 经过 擦 黄油 和 面粉 一起 在 这 多于 比例 ,

这是将黄油和面粉按上述比例揉搓在一起制成的。

[ðen] ['ædɪŋ] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] ; [stɜː(r)][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,
then adding a half pint of stock ; stir until boiling ,
然后 添加 一个 一半 品脱 的 库存 ; 搅拌 直到 沸腾 ,

然后加入半品脱高汤；搅拌至沸腾，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['braʊnɪŋ] [ɔː(r)] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] [ænd; ənd][ðə; ði]['juːʒuəl] ['siːzənɪŋ]
add a teaspoonful of browning or kitchen bouquet and the usual seasoning
添加 一个 一茶匙 的 褐变 或者 厨房 花束 和 这 通常 调料
[ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
of salt and pepper .
的 盐 和 胡椒 .

加入一茶匙褐化剂或厨房香料，以及常用的盐和胡椒粉调味。

[tu:; tə] [tʃeɪndʒ] [ðə; ði]['kærəktə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] [sɔ:s] [ˌeɪ di: 'di:]['gɑ:lɪk] , ['ʌnjən] , ['wʊstəʃə(r)] [sɔ:s] ,
To change the character of this sauce add garlic , onion , Worcestershire sauce ,
到 改变 这 特点 的 这 酱 添加 蒜 , 洋葱 , 伍斯特郡 酱 ,
['mʌʃrʊm] ['kætsəp; 'kætsʌp] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
mushroom catsup , etc .
蘑菇 番茄酱 , ETC .

要改变这种酱汁的风味，可以加入大蒜、洋葱、伍斯特沙司、蘑菇番茄酱等。

[braʊn] [tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s]
Brown Tomato Sauce
棕色的 番茄 酱

棕色番茄酱

[æn; ən] [ɪk'si:dɪŋli] [naɪs] [sɔ:s] [fɔ:(r); fə(r)] ['hæmbɜ:g] [steɪks] .
An exceedingly nice sauce for Hamburg steaks .
一个 非常 好的 酱 为了 汉堡 牛排 .

搭配汉堡牛排味道绝佳的酱汁。

['ɑ:ftə(r)][ju:; jʊ][hæv; həv]['teɪkən][ðə; ði] [steɪks] [frɒm; frəm][ðə; ði][pæn] ,
After you have taken the steaks from the pan ,
后 你 有 已采取 这 牛排 从 这 平底锅 ,

将牛排从锅里取出后，

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)] ; [mɪks] .
add a tablespoonful of butter and one of flour ; mix .
添加 一个 一汤匙 的 黄油 和 一 的 面粉 ; 混合 .

加入一汤匙黄油和一汤匙面粉；搅拌均匀。

[fɪl] [jɔ:(r); jə(r)] ['meʒərɪŋ] [kʌp] [hɑ:f] [fʊl] [ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑ:təʊz] , [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [hɑ:f] [wɪð]
Fill your measuring cup half full of strained tomatoes , the remaining half with
充满 你的 测量 杯子 一半 满的 的 紧张 西红柿 , 这 其余的 一半 和
[stɒk] ,
stock ,
库存 ,

将量杯装满一半沥干水分的番茄，剩下的一半装满高汤，

['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][hɑ:f][paɪnt] ; [ˌeɪ di: 'di:] [ðɪs] [tu:; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] , [stɜ:(r)][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,
making a half pint ; add this to the butter and flour , stir until boiling ,
制作 一个 一半 品脱 ; 添加 这 到 这 黄油 和 面粉 , 搅拌 直到 沸腾 ,

取半品脱（约2.4升）黄油，加入黄油和面粉中，搅拌至沸腾。

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['si:zənɪŋ] [ɒv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][pɔ:(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [steɪks] .
add a seasoning of salt and pepper and pour over the steaks .
添加 一个 调料 的 盐 和 胡椒 和 倒 超过 这 牛排 .

加入盐和胡椒粉调味，然后淋在牛排上。

['rəʊstɪd] [bi:f] ['greɪvi]
Roasted Beef Gravy
烤 牛肉 肉汁

烤牛肉肉汁

['rəʊstɪd] [bi:f] ['greɪvi] , [wɪtʃ] ['ri:əli] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ə; eɪ] [sɔ:s] ,
Roasted beef gravy , which really should be a sauce ,
烤 牛肉 肉汁 , 哪个 真的 应该 是 一个 酱 ,

烤牛肉肉汁，其实应该是一种酱汁。

[ɪz] [ɪm'pru:vd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][tə'mɑ:təʊ][tu:; tə][ðə; ði] [stɒk] [bɪ'fɔ:(r)] ['ædɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði]
is improved by adding a little tomato to the stock before adding it to the
是 改进 经过 添加 一个 小的 番茄 到 这 库存 前 添加 它 到 这
[fæt][ænd; ənd]['flaʊə(r)] .
fat and flour .
胖的 和 面粉 .

在将高汤加入油脂和面粉之前，先在高汤中加入少许番茄，味道会更好。

[ɪn] ['rəʊstɪŋ] [miːts] , [wiː; wi][duː; də][nɒt][juːz]['bʌtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [sɔːs] ;
In roasting meats , we do not use butter for the sauce ;
在 烘焙 肉类 , 我们 做 不是 使用 黄油 为了 这 酱 ;

烤肉时，我们不会在酱汁中使用黄油；

[ðeə(r)][ɪz]['ɔːlweɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fæt][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn] .
there is always sufficient fat in the bottom of the pan .
那里 是 总是 充足的 胖的 在 这 底部 的 这 平底锅 .

锅底总是有足够的油脂。

[pɔː(r)][frɒm; frəm][ðə; ði][pæn]
Pour from the pan
倒 从 这 平底锅

从锅里倒出来

[ɔːl][bʌt; bət][wʌn][ɔː(r)] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][fæt] ([ðə; ði] [ə'maʊnt] [rɪ'kwaɪəd]) [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]
all but one or two tablespoonfuls of fat (the amount required) and add
全部 但 一 或者 二 汤匙 的 胖的 (这 数量 必需的) 和 添加
[tuː; tə] [ðæt] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
to that the flour .
到 那 这 面粉 .

除了一两汤匙油脂（所需量）之外，其余油脂都加入到面粉中。

[ə; eɪ] ['raʊndɪŋ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][tuː; tə] [wɪtʃ] [wiː; wi][rɪ'fɜː(r)] [weɪs] [æn; ən] [aʊns] ;
A rounding tablespoonful of butter to which we refer weighs an ounce ;
一个 四舍五入 一汤匙 的 黄油 到 哪个 我们 参考 重量 一个 盎司 ;
[ɒv; əv]['lɪkwɪd][fæt] ,
of liquid fat ,
的 液体 胖的 ,

我们所说的满满一汤匙黄油重一盎司；液态脂肪，

[æz; əz][ɪn][ðə; ði][pæn] , [juː; jʊ][mʌst; məst] [ə'laʊ] [tuː] ['iːv(ə)n] ['teibl,spuːnful] [tuː; tə][ðə; ði] [aʊns] ; [səʊ] ,
as in the pan , you must allow two even tablespoonfuls to the ounce ; so ,
作为 在 这 平底锅 , 你 必须 允许 二 甚至 汤匙 到 这 盎司 ; 所以 ,

就像在平底锅里一样，每盎司必须放两汤匙的量；所以，

[ɪf] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)]['gəʊɪŋ][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [sɔːs] [teɪk] [aʊt] [ɔːl][bʌt; bət] [tuː]
if you are going to make a half pint of sauce take out all but two
如果 你 是 去 到 制作 一个 一半 品脱 的 酱 拿 出去 全部 但 二
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][fæt] ;
tablespoonfuls of fat ;
汤匙 的 胖的 ;

如果你要制作半品脱的酱汁，请取出除两汤匙以外的所有油脂；

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [stɒk]
add one tablespoonful of flour and then the half pint of water or stock
添加 一 一汤匙 的 面粉 和 然后 这 一半 品脱 的 水 或者 库存
.
.
.

加入一汤匙面粉，然后加入半品脱水或高汤。

['braʊnɪŋ]
Browning
勃朗宁

勃朗宁

[pleɪn] [bɜːnd] ['ʃʊgə(r)] (['kærəmel]) [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə]['kʌlə(r)] [suːps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] ,
Plain burned sugar (caramel) may be used to color soups and sauces ,
清楚的 烧伤 糖 (焦糖) 可能 是 用过的 到 颜色 汤 和 酱汁 ,

普通的焦糖可以用来给汤和酱汁着色。

[ðʌs] ['seɪvɪŋ] [ðə; ði] ['trʌb(ə)l] [ɒv; əv] ['braʊnɪŋ] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ɔː(r)]['bʌtə(r)] .
thus saving the trouble of browning the flour or butter .
因此 保存 这 麻烦 的 褐变 这 面粉 或者 黄油 .

这样就省去了将面粉或黄油炒至棕色的麻烦。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlsəʊ] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['fleɪvərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [swiːts] .
It is also used as a flavoring for sweets .
它 是 还 用过的 作为 一个 调味 为了 糖果 .

它还可用作糖果的调味剂。

[pʊt] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [draɪ] , ['ɪntuː][æn; ən]['aɪən] ['sɔːspən] .
Put one cup of sugar , dry , into an iron saucepan .
放 一 杯子 的 糖 , 干燥 , 进入 一个 铁 平底锅 .

将一杯干糖放入铁锅中。

[stænd][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ə; eɪ][hɒt]['faɪə(r)] ,
Stand it over a hot fire ,
站立 它 超过 一个 热的 火 ,

把它放在火上烤。

[ænd; ənd][stɜː(r)] [kən'tɪnjuəli] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə; eɪ] [dɑːk] [braʊn] ['lɪkwɪd] .
and stir continually until it is reduced to a dark brown liquid .
和 搅拌 持续 直到 它 是 减少 到 一个 黑暗的 棕色的 液体 .

不断搅拌，直到变成深棕色液体。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɜːn] [ænd; ənd] [sməʊk] , [ˌeɪ diː 'diː] ['heɪstɪli] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
When it begins to burn and smoke , add hastily a cup of boiling water ,
什么时候 它 开始 到 烧伤 和 抽烟 , 添加 草草 一个 杯子 的 沸腾 水 ,

当它开始燃烧冒烟时，迅速加入一杯沸水。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [θɪn] ['sɪrəp] - [laɪk] ['mɪkstʃə(r)][ɪz] [fɔːmd] .
stir and cook until a thin syrup - like mixture is formed .
搅拌 和 厨师 直到 一个 薄的 糖浆 - 喜欢 混合物 是 形成 .

搅拌并煮至形成稀糖浆状混合物。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] [tuː] [θɪk] .
It must not be too thick .
它 必须 不是 是 也 厚的 .

它不能太厚。

['bɒt(ə)l] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] , [ænd; ənd] [wɪl] [kiːp] ['eni] [leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][taɪm] .
Bottle , and it is ready for use , and will keep any length of time .
瓶子 , 和 它 是 准备好 为了 使用 , 和 将要 保持 任何 长度 的 时间 .

装在瓶子里，即可使用，并且可以保存任意时长。

['kɪtʃɪn] [bu'keɪ]
Kitchen Bouquet
厨房 花束

厨房花束

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['seləri] [siːd] [tuː; tə][wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [draɪ]['ʃʊgə(r)] ,
Add one chopped onion and a teaspoonful of celery seed to one cup of dry sugar ,
添加 一 切碎 洋葱 和 一个 一茶匙 的 芹菜 种子 到 一 杯子 的 干燥 糖 ,

将一个切碎的洋葱和一茶匙芹菜籽加入一杯干糖中，

[ænd; ənd] [ðen] [prə'siːd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['braʊnɪŋ] .
and then proceed as for ordinary browning .
和 然后 继续 作为 为了 普通的 褐变 .

然后按照普通褐变步骤进行操作。

[streɪn] [ænd; ənd]['bɒt(ə)l] .
Strain and bottle .
拉紧 和 瓶子 .

过滤后装瓶。

[ə; eɪ] ['veri] [gʊd] ['mɪkstʃə(r)]['ʌndə(r)] [ðɪs] [neɪm] [kæn; kən][biː; bi] ['pɜːrtʃəst] [æt; ət][ðə; ði]['grəusəz] .
A very good mixture under this name can be purchased at the grocers .
一个 非常 好的 混合物 在下面 这 姓名 能 是 购买 在 这 杂货商 .

在杂货店可以买到一种名为"混合饮料"的优质产品。

['mʌʃrʊm] [sɔːs]
Mushroom Sauce
蘑菇 酱

蘑菇酱

[weə(r)] [dʒʌst][ə; eɪ] [fjuː] ['mʌʃrʊmz] [ɑː(r); ə(r)] [left] ['əʊvə(r)] , ['aɪðə(r)] [freʃ] [ɔː(r)] [kænd] ,
Where just a few mushrooms are left over , either fresh or canned ,
在哪里 只是 一个 很少 蘑菇 是 左边 超过 , 任何一个 新鲜的 或者 罐装 ,

如果只剩下少量蘑菇，无论是新鲜的还是罐装的，

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [tʃɒpt] [faɪn] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə][ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð]
they may be chopped fine and added to a brown sauce and served with
他们 可能 是 切碎 美好的 和 额外 到 一个 棕色的 酱 和 服务 和
[steɪk] [ɔː(r)] [biːf] ;
steak or beef ;
牛排 或者 牛肉 ;

可以将它们切碎，加入棕色酱汁中，与牛排或牛肉一起食用；

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

改良菜肴(Made-Over Dishes)

[ɔː(r)] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [tʃɒpt] [faɪn] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['swiːtbredz] .

or they may be chopped fine and added to a cream sauce and served with chicken or sweetbreads .

或者 他们 可能 是 切碎 美好的 和 额外 到 一个 奶油 酱 和 服务 和 鸡 或者 甜面包 .

或者可以将它们切碎，加入奶油酱汁中，与鸡肉或牛胸腺一起食用。

[kəʊld] [miːt] ['sɔːsɪz]

Cold Meat Sauces

寒冷的 肉 酱汁

冷肉酱

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ði] ['fæʃ(ə)n] [wen] [wʌn] [ɪz] ['sɜːvɪŋ] [kəʊld] [miːt] [tuː; tə] [pɑːs] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [sʌm; səm] ['kɒndɪmənt] [laɪk] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ,

It is the fashion when one is serving cold meat to pass with it some condiment like Worcestershire sauce ,

它 是 这 时尚 什么时候 一 是 服务 寒冷的 肉 到 经过 和 它 一些 调味品 喜欢 伍斯特郡 酱 ,

食用冷肉时，通常会搭配一些调味品，例如伍斯特沙司。

['mʌʃrʊm] , ['wɔːlnʌt] [ɔː(r)] [tə'mɑːtəʊ] ['kætsəp; 'kætsʌp] .

mushroom , walnut or tomato catsup .

蘑菇 , 核桃 或者 番茄 番茄酱 .

蘑菇、核桃或番茄酱。

[ɒv; əv] [kɔːs] , [ðiːz] [juːst] [ɪn] ['eni] [greɪt] ['kwɒntəti] [ɑː(r); ə(r)] [mɔː(r)] [ɔː(r)] [les] [ɪn'dʒʊəriəs] .

Of course , these used in any great quantity are more or less injurious .

的 课程 , 这些 用过的 在 任何 伟大的 数量 是 更多的 或者 较少的 有害的 .

当然，大量使用这些物质或多或少都会造成危害。

[ə; eɪ] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] ['lɪt(ə)l] [left] - ['əʊvəz] [ɪn] [ðə; ði] [haʊs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [teɪk] [ðeə(r)] [pleɪs] ,

A number of little left - overs in the house may be used to take their place ,

一个 数字 的 小的 左边 - 局 在 这 房子 可能 是 用过的 到 拿 他们的 地方 ,

家里剩下的一些零碎食材可以用来代替它们。

['ædɪŋ] [zest] [tuː; tə] [ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [mɔː(r)] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [ænd; ənd] [mɔː(r)] ['həʊlsəm] .

adding zest to the meat , and are more economical and more wholesome .

添加 热情 到 这 肉 , 和 是 更多的 经济 和 更多的 健康 .

为肉类增添风味，而且更经济实惠，更健康。

[tʃɒpt] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]

Chopped Tomato Sauce

切碎 番茄 酱

番茄碎酱

[piːl] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [tə'mɑːtəʊ] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [hɑːvz] [ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ðə; ði] [siːdz] ;

Peel a good - sized tomato , cut it into halves and press out the seeds ;

果皮 一个 好的 - 尺寸 番茄 , 切 它 进入 一半 和 按 出去 这 种子 ;

将一个个头适中的番茄去皮，切成两半，挤出籽；

[tʃɒp] [ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
chop the flesh of the tomato fine , add a quarter of a teaspoonful of
劈 这 肉 的 这 番茄 美好的 , 添加 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ,

将番茄果肉切碎，加入四分之一茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] , [ɔː(r)] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [swiːt] ['pepə(r)] [tʃɒpt] [faɪn]
a dash of pepper , or , if you have it , a little sweet pepper chopped fine
一个 短跑 的 胡椒 , 或者 , 如果 你 有 它 , 一个 小的 甜的 胡椒 切碎 美好的
;
;
;

少许胡椒粉，或者，如果你有的话，可以加一点切碎的甜椒；

[juː; jʊ] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː]['ɔːlsəʊ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['seləri] [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] , [ɔː(r)] ['seləri] [siːd] ,
you may add also a little celery chopped very fine , or celery seed ,
你 可能 添加 还 一个 小的 芹菜 切碎 非常 美好的 , 或者 芹菜 种子 ,

你还可以加入少许切碎的芹菜或芹菜籽。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] ; [rʌb] [jɔː(r); jə(r)] [spuːn] [wɪð] [ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] ,
and a teaspoonful of onion juice ; rub your spoon with a clove of garlic ,
和 一个 一茶匙 的 洋葱 汁 ; 擦 你的 勺子 和 一个 丁香 的 蒜 ,

再加一茶匙洋葱汁；用一瓣蒜擦拭勺子，

[ænd; ənd][mɪks][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ['θʌrəli] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs]
and mix the ingredients thoroughly ; add a teaspoonful of lemon juice
和 混合 这 原料 彻底 ; 添加 一个 一茶匙 的 柠檬 汁
[ænd; ənd] [dɪʃ] .
and dish .
和 盘子 .

将所有食材充分混合；加入一茶匙柠檬汁，即可装盘。

[pɑːs] [ænd; ənd] [juːz] [æz; əz] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['kætsəp; 'kætsʌp] .
Pass and use as ordinary catsup .
经过 和 使用 作为 普通的 番茄酱 .

直接像普通番茄酱一样使用即可。

['greɪtɪd] ['kjuːkʌmbə(r)] [sɔːs]
Grated Cucumber Sauce
磨碎的 黄瓜 酱

黄瓜丝酱

[greɪt] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [lɑːdʒ] ['kjuːkʌmbəz] ; [dreɪn] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sɪv] ;
Grate three or four large cucumbers ; drain them on a sieve ;
格特 三 或者 四 大的 黄瓜 ; 流走 他们 在 一个 筛 ;

将三四根大黄瓜擦成丝，放在筛子上沥干水分；

[tuː; tə] [ðɪs] [dreɪnd] [pʌlp] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)]
to this drained pulp add a half teaspoonful of salt , a dash of red pepper
到 这 排水 纸浆 添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 , 一个 短跑 的 红色的 胡椒
,
,
,

在沥干水分的果肉中加入半茶匙盐和少许红辣椒粉，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] ,
a teaspoonful of onion juice , a tablespoonful of lemon juice ,
一个 一茶匙 的 洋葱 汁 , 一个 一汤匙 的 柠檬 汁 ,

一茶匙洋葱汁，一汤匙柠檬汁，

[ænd; ənd][ðeə(r)][stɜː(r)][ɪn] ['keəfəli] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['veri] [θɪk] [kriːm] ;
and their stir in carefully two or three tablespoonfuls of very thick cream ;
和 他们的 搅拌 在 小心 二 或者 三 汤匙 的 非常 厚的 奶油 ;

然后小心地拌入两三汤匙浓稠的奶油;

[ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən] [wɪp] [ðə; ði] [kriːm] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][fɜːst] , [səʊ] [mʌtʃ] [ðə; ði]['betə(r)] .
if you can whip the cream a little first , so much the better .
如果 你 能 鞭 这 奶油 一个 小的 第一的 , 所以 很多 这 更好的 .

如果能先把奶油稍微打发一下，那就更好了。

[kriːm] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ] .
Cream may also be added to the tomato .
奶油 可能 还 是 额外 到 这 番茄 .

也可以在番茄中加入奶油。

[tʃɒpt] ['seləri] [sɔːs]
Chopped Celery Sauce
切碎 芹菜 酱

芹菜碎酱

[tʃɒp] [faɪn] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['seləri] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt] ;
Chop fine sufficient celery to make a half pint ;
劈 美好的 充足的 芹菜 到 制作 一个 一半 品脱 ;

将芹菜切碎，制成半品脱的量;

['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] ,
season it with a quarter of a teaspoonful of salt , a teaspoonful of onion juice ,
季节 它 和 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 盐 , 一个 一茶匙 的 洋葱 汁 ,

用四分之一茶匙盐和一茶匙洋葱汁调味。

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
a dash of pepper .
一个 短跑 的 胡椒 .

加少许胡椒粉。

[rʌb] [ðə; ði] [spuːn] [wɪð] ['gɑːlɪk] , [mɪks] ['θʌrəli] ,
Rub the spoon with garlic , mix thoroughly ,
擦 这 勺子 和 蒜 , 混合 彻底 ,

用蒜瓣擦拭勺子，充分搅拌。

[stɜː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] ['biːt(ə)n] [lait] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] ;
stir into it the yolk of an egg that has been beaten light with two tablespoonfuls of cream ;
搅拌 进入 它 这 蛋黄 的 一个 蛋 那 有 到过 被打败 光 和 二 汤匙 的 奶油 ;

将打发至蓬松的蛋黄与两汤匙奶油一起拌入其中;

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv]['lemən] [dʒuːs][ɔː(r)] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] .
add a few drops of lemon juice or tarragon vinegar and serve .
添加 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 或者 龙蒿 醋 和 服务 .

加入几滴柠檬汁或龙蒿醋即可食用。

[kriːm] ['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs]
Cream Horseradish Sauce
奶油 辣根 酱

奶油辣根酱

[ðɪs] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['sɔːsɪz] [tuː; tə] [sɜːv] [wɪð] [left] - ['əʊvə(r)] [miːts] ,
This is one of the most delightful sauces to serve with left - over meats ,
这 是 一 的 这 最多 愉快 酱汁 到 服务 和 左边 - 超过 肉类 ,
[ɪ'speʃəli] [biːf] .
especially beef .
尤其 牛肉 .

这是搭配剩肉（尤其是牛肉）最美味的酱汁之一。

[pres] [frɒm; frəm][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['hɔːsrædɪʃ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)]
Press from the vinegar four tablespoonfuls of horseradish , add a quarter
按 从 这 醋 四 汤匙 的 辣根 , 添加 一个 四分之一
[ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
of a teaspoonful of salt ,
的 一个 一茶匙 的 盐 ,

从醋中压出四汤匙辣根，加入四分之一茶匙盐，

[ænd; ənd] [wɜːk] [ɪn][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] .
and work in the yolk of an egg .
和 工作 在 这 蛋黄 的 一个 蛋 .

加入蛋黄。

[wɪp] [sɪks] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] ,
Whip six tablespoonfuls of cream to a stiff froth ,
鞭 六 汤匙 的 奶油 到 一个 僵硬的 泡沫 ,

将六汤匙奶油打发至硬性起泡，

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː]['grædʒuəli]['ɪntuː][ðə; ði] ['hɔːsrædɪʃ] [ænd; ənd] [dɪʃ] [æt; ət][wʌns] .
stir it gradually into the horseradish and dish at once .
搅拌 它 逐步地 进入 这 辣根 和 盘子 在 一次 .

将它慢慢搅拌到辣根中，然后立即盛入盘中。

['pʊdɪŋ] ['sɔːsɪz]
Pudding Sauces
布丁 酱汁

布丁酱

[ðə; ði]['sɪmp(ə)l] ['meθəd] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [sɔːs] [ɪz][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ə; eɪ][hɑːf] [kʌp]
The simple method of making a pudding sauce is to add to a half cup
这 简单的 方法 的 制作 一个 布丁 酱 是 到 添加 到 一个 一半 杯子
[ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
of sugar ,
的 糖 ,

制作布丁酱的简单方法是加入半杯糖，

[ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ; [mɪks] ['θʌrəli] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['heɪstɪli][ə; eɪ][hɑːf]
a tablespoonful of flour ; mix thoroughly , and then add hastily a half
一个 一汤匙 的 面粉 ; 混合 彻底 , 和 然后 添加 草草 一个 一半
[paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
pint of boiling water ;
品脱 的 沸腾 水 ;

一汤匙面粉；充分搅拌，然后迅速加入半品脱沸水；

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt][ænd; ənd][pɔː(r)] [waɪl] [hɒt]['ɪntuː][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] , ['biːtɪŋ] [ɔːl]
boil for a moment and pour while hot into one well - beaten egg , beating all
熬 为了 一个 片刻 和 倒 尽管 热的 进入 一 出色地 - 被打败 蛋 , 殴打 全部
[ðə; ði] [waɪl] .
the while .
这 尽管 .

将水煮沸片刻，趁热倒入一个打散的鸡蛋中，同时不停搅拌。

[ðɪs] [meɪ] [naʊ] [biː; bi] ['siːz(ə)nd] [wɪð] ['eni] ['fleɪvərɪŋ] , [æz; əz] ['ɒrɪndʒ] , ['lemən] [ɔː(r)] [və'nɪlə] .
This may now be seasoned with any flavoring , as orange , lemon or vanilla .
这 可能 现在 是 经验丰富的 和 任何 调味 , 作为 橙子 , 柠檬 或者 香草 .

现在可以根据个人口味添加任何调味料，例如橙子、柠檬或香草。

[tuː; tə] [tʃeɪndʒ] [ðə; ði] ['kærəktə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] [sɔːs] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
To change the character of this sauce , a tablespoonful of butter may be added .
到 改变 这 特点 的 这 酱 , 一个 一汤匙 的 黄油 可能 是 额外 .

要改变这种酱汁的风味，可以加入一汤匙黄油。

[weə(r)] ['bʌtə(r)] ['entəz] ['lɑːdʒli] ['ɪntuː] [ðə; ði] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [sɔːs] ,
Where butter enters largely into the composition of a pudding sauce ,
在哪里 黄油 进入 很大程度上 进入 这 作品 的 一个 布丁 酱 ,

黄油在布丁酱汁的成分中占很大比例，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betə(r)] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['biːt(ə)n] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] , [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ['ædɪd] ['grædʒuəli] ,
it is better that it should be beaten to a cream , the sugar added gradually ,
它 是 更好的 那 它 应该 是 被打败 到 一个 奶油 , 这 糖 额外 逐步地 ,

最好先将面糊打成奶油状，然后慢慢加入糖。

[ðen] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [lɑːst] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] .
then the egg and last the liquor .
然后 这 蛋 和 最后的 这 酒 .

然后是鸡蛋，最后是酒。

[hiːt] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [dʒʌst] [æt; ət] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] ,
Heat it over a double boiler just at serving time ,
热 它 超过 一个 双倍的 锅炉 只是 在 服务 时间 ,

上桌前隔水加热即可。

[ɔː(r)] [ðə; ði] [frɒθ] [wɪl] [fləʊt] [ɒn] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [biː; bi] ['rɑːðə(r)] [dens] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɒtəm] .
or the froth will float on the surface and the liquid be rather dense at the bottom .
或者 这 泡沫 将要 漂浮 在 这 表面 和 这 液体 是 相当 稠密 在 这 底部 .

或者泡沫会漂浮在水面上，而液体会在底部变得相当稠密。

['meltɪd] ['ʃʊgə(r)] [wɪð] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [ɪz] [kɔːld] ['ʃʊgə(r)] [sɔːs] .
Melted sugar with lemon juice and a little water is called sugar sauce .
融化 糖 和 柠檬 汁 和 一个 小的 水 是 称为 糖 酱 .

融化的糖加上柠檬汁和少许水就叫做糖浆。

['sælədz]
SALADS
沙拉

沙拉

[ðeə(r)] ['kɒmz] [ə; eɪ] [taɪm] ['djʊərɪŋ] [ðə; ði] [wiːk] , ['iːv(ə)n] [ɪn] ['keəf(ə)l] ['haʊskiːpɪŋ] ,
There comes a time during the week , even in careful housekeeping ,
那里 来 一个 时间 期间 这 星期 , 甚至 在 小心 家政 ,

即使精心打理家务，一周中也总会有那么一段时间，

[wen] [ðeə(r)][ɪz][æn; ən] [əˌkjuːmjəˈleɪʃn] [ɒv; əv][ˈlɪt(ə)l] [θɪŋz] , [ə; eɪ] [fjuː] [ˈɒlɪvz] , [ə; eɪ] [slaɪs] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [biːt] ,
when there is an accumulation of little things , a few olives , a slice or two of beet ,
什么时候 那里 是 一个 积累 的 小的 事物 ， 一个 很少 橄榄 ， 一个 片 或者 二 的 甜菜 ，

当一些小东西堆积起来时，比如几颗橄榄，一两片甜菜根，

[pəˈhæps] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [kʊkt] [ˈkærət] , [ə; eɪ][kəʊld][pəˈteɪtəʊ] ,
perhaps two or three pieces of cooked carrot , a cold potato ,
也许 二 或者 三 件 的 煮熟 胡萝卜 ， 一个 寒冷的 土豆 ，

或许两三块煮熟的胡萝卜，一个凉土豆，

[ə; eɪ][ˈtaɪni][ˈlɪt(ə)l][bɪt][ɒv; əv][kəʊld] [fɪʃ] , [ɔː(r)][kəʊld] [miːts] ,
a tiny little bit of cold fish , or cold meats ,
一个 微小的 小的 少量 的 寒冷的 鱼 ， 或者 寒冷的 肉类 ，

一小块冷鱼或冷肉

[ænd; ənd][nɒt][mɔː(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv][ˈæspɪk][ˈdʒeli] ;
and not more than a tablespoonful or two of aspic jelly ;
和 不是 更多的 比 一个 一汤匙 或者 二 的 肉冻 果冻 ；

以及不超过一两汤匙的肉冻；

[ðiːz] [meɪ] [ɔːl][biː; bi][ˈjuːtəlaɪzd][ɪn][ə; eɪ]
these may all be utilized in a
这些 可能 全部 是 利用 在 一个

这些都可以用于

[ˈrʌʃ(ə)n] [ˈsæləd]
Russian Salad
俄语 沙拉

俄罗斯沙拉

[tʃɒp] [ɔː(r)] [kʌt] [ˈkeəfəli] [ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lz] ; [mɪks] [təˈgeðə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ˈteiblˌspuːnful] [ɒv; əv] [ˈtəʊstɪd] [ˈpɪnjən] [nʌts] ,
Chop or cut carefully the vegetables ; mix together , add two or three tablespoonfuls of toasted piñon nuts ,
劈 或者 切 小心 这 蔬菜 ； 混合 一起 ， 添加 二 或者 三 汤匙 的 烤过的 松子 坚果 ，

将蔬菜切碎或切好；混合在一起，加入两三汤匙烤过的松子。

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] ; [dɪʃ] [ɒn] [ˈletɪs] [liːvz] , [ɔː(r)] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][təˈmɑːtəʊz] ,
and the meat and fish ; dish on lettuce leaves , or , if you have tomatoes ,
和 这 肉 和 鱼 ； 盘子 在 莴苣 树叶 ， 或者 ，如果 你 有 西红柿 ，

还有肉和鱼；盛在生菜叶上，或者，如果你有西红柿的话，

[piːl] [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [ˈsentəz] , [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði][ˈsæləd][ˈɪntuː][ðə; ði][təˈmɑːtəʊz] .
peel and take out the centers , and fill the salad into the tomatoes .
果皮 和 拿 出去 这 中心 ， 和 充满 这 沙拉 进入 这 西红柿 .

去皮挖空果肉，将沙拉馅料填入番茄中。

[sɜːv] [wɪð] [frentʃ] [ɔː(r)] [ˌmeɪəˈneɪz] [ˈdresɪŋ] ; [ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [blɒks] [ɒv; əv][ˈæspɪk][ˈdʒeli] .
Serve with French or mayonnaise dressing ; garnish with blocks of aspic jelly .
服务 和 法语 或者 蛋黄酱 敷料 ； 装饰 和 积木 的 肉冻 果冻 .

佐以法式沙拉酱或蛋黄酱；用肉冻块装饰。

[ˈsɪərɪəls]
CEREALS
谷物

谷物

[kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] [left] ['əʊvə(r)] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [miːt] ,
Cold boiled rice left over may be mixed with a small quantity of meat ,
寒冷的 煮沸 米 左边 超过 可能 是 混合 和 一个 小的 数量 的 肉 ，

冷剩饭可以拌入少量肉。

[ænd; ənd] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] [tə'mɑːtəʊz] [ɔː(r)] [eg] [plɑːnt] ; [ɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [ˌɑːr 'iː] - ['hiːtɪd]
and used for stuffing tomatoes or egg plant ; or it may be re - heated
和 用过的 为了 馅 西红柿 或者 蛋 植物 ； 或者 它 可能 是 关于 - 加热

[ɔː(r)] [meɪd] ['ɪntuː] ['pʊdɪŋ] ,
or made into pudding ,
或者 制成 进入 布丁 ，

可以用来填塞西红柿或茄子；也可以重新加热或做成布丁。

[ɔː(r)] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['mʌfɪn] [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] , [ɔː(r)] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [kɔːn] [bred] .
or added to the muffins for lunch , or added to the corn bread .
或者 额外 到 这 松饼 为了 午餐 ， 或者 额外 到 这 玉米 面包 .

或者添加到午餐的松饼里，或者添加到玉米面包里。

[ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [əʊt] [miːl] [ɔː(r)] [krækt] [wiːt] [ɔː(r)] - [meɪ] ['ɔːlsəʊ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði]
A cup of oat meal or cracked wheat or wheatlet may also be added to the
一个 杯子 的 燕麦 一顿饭 或者 裂纹 小麦 或者 - 可能 还 是 额外 到 这

['mʌfɪn] [ɔː(r)] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [jiːst] [ɔː(r)] [kɔːn] [bredz] .
muffins or ordinary yeast or corn breads .
松饼 或者 普通的 酵母 或者 玉米 面包 .

也可以在松饼、普通酵母面包或玉米面包中加入一杯燕麦粉、碎小麦或小麦粒。

[ðiːz] ['lɪt(ə)l] [ə'dɪʃən] [ɪn'kriːs] [ðə; ði] [fuːd] ['væljuː] , [meɪk] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['laɪtə(r)] , [ænd; ənd] [seɪv]
These little additions increase the food value , make the mixture lighter , and save
这些 小的 新增内容 增加 这 食物 价值 ， 制作 这 混合物 打火机 ， 和 节省

[weɪst] .
waste .
浪费 .

这些小小的添加物可以提高食物的营养价值，使混合物更轻盈，并减少浪费。

['sʌðən] [raɪs] [bred]
Southern Rice Bread
南方 米 面包

南方米面包

['seprət] [tuː] [egz] , [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ʌn'tɪl] [laɪt] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] ([ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt])
Separate two eggs , beat the yolks until light , and add one cup (a half pint)
分离 二 鸡蛋 ， 打 这 蛋黄 直到 光 ， 和 添加 一 杯子 （ 一个 一半 品脱 ）

[ɒv; əv] [mɪlk] ;
of milk ;
的 牛奶 ；

将两个鸡蛋的蛋黄和蛋白分开，将蛋黄打发至颜色变浅，然后加入一杯（半品脱）牛奶；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
add a tablespoonful of melted butter , a half teaspoonful of salt ,
添加 一个 一汤匙 的 融化 黄油 ， 一个 一半 一茶匙 的 盐 ，

加入一汤匙融化的黄油，半茶匙盐，

[ænd; ənd] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] ; [biːt] ['θʌrəli] ,
and one and a half cups of corn meal ; beat thoroughly ,
和 一 和 一个 一半 杯子 的 玉米 一顿饭 ； 打 彻底 ，

加入一杯半玉米粉；充分搅拌。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] ;
and stir in one cup of cold boiled rice ; add a teaspoonful of baking powder ;
和 搅拌 在 一 杯子 的 寒冷的 煮沸 米 ; 添加 一个 一茶匙 的 烘烤 粉末 ;

加入一杯冷米饭；加入一茶匙泡打粉；

[biːt] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ˈmɪnɪts] ; [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [wel] - [ˈbiːt(ə)n] [ˈwaɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ,
beat for two or three minutes ; stir in the well - beaten whites of the eggs ,
打 为了 二 或者 三 分钟 ; 搅拌 在 这 出色地 - 被打败 白人 的 这 鸡蛋 ,

搅拌两三分钟；拌入打发的蛋白，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [θɪn] [ʃiːt] [ɪn][æn; ən][ˈɔːd(ə)n(ə)ri] [ˈbeɪkɪŋ] [pæn] .
and bake in a thin sheet in an ordinary baking pan .
和 烤 在 一个 薄的 床单 在 一个 普通的 烘烤 平底锅 .

将其铺成薄片，放入普通烤盘中烘烤。

[raɪs] [ˈmʌfɪn]
Rice Muffins
米 松饼

米松饼

[ˈseprət] [tuː] [egz] ;
Separate two eggs ;
分离 二 鸡蛋 ;

将两个鸡蛋分开；

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [jəʊk] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv] [waɪt] [ˈflaʊə(r)] ;
add to the yolks one cup of milk and a cup and a half of white flour ;
添加 到 这 蛋黄 一 杯子 的 牛奶 和 一个 杯子 和 一个 一半 的 白色的 面粉 ;

在蛋黄中加入一杯牛奶和一杯半白面粉；

[biːt] [ˈθʌrəli] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
beat thoroughly , add a half teaspoonful of salt ,
打 彻底 , 添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 ,

充分搅拌，加入半茶匙盐，

[ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] ; [stɜː(r)][ɪn] [ðə; ði] [wel] - [ˈbiːt(ə)n] [ˈwaɪts] ,
a teaspoonful of baking powder and one cup of cold boiled rice ; stir in the well - beaten whites ,
一个 一茶匙 的 烘烤 粉末 和 一 杯子 的 寒冷的 煮沸 米 ; 搅拌 在 这 出色地 - 被打败 白人 ,

一茶匙泡打粉和一杯冷煮米饭；拌入打发的蛋白，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][dʒem][pænz][ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] .
and bake in gem pans in a quick oven twenty minutes .
和 烤 在 宝石 平底锅 在 一个 快的 烤箱 二十 分钟 .

用圆形烤盘盛装，放入烤箱快速烘烤二十分钟。

[raɪs] [krəuˈkets]
Rice Croquettes
米 炸丸子

米饼

[tuː; tə] [meɪk] [kəʊld] [bɔɪld] [raɪs][ˈɪntuː] [krəuˈkets] ,
To make cold boiled rice into croquettes ,
到 制作 寒冷的 煮沸 米 进入 炸丸子 ,

将冷米饭做成可乐饼，

[ðə; ði] [raɪs] [mʌst; məst] [biː; bi] [ˌɑːr 'iː] - ['hiːtɪd] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [mɪlk]
the rice must be re - heated in a double boiler with a gill of milk
这 米 必须 是 关于 - 加热 在 一个 双倍的 锅炉 和 一个 鳃 的 牛奶
[ænd; ənd] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp] ;
and the yolk of an egg to each cup ;
和 这 蛋黄 的 一个 蛋 到 每个 杯子 ;

米饭必须用双层蒸锅重新加热，每杯米饭加入一升牛奶和一个蛋黄；

[juː; jʊ] [meɪ] ['siːz(ə)n] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['lemən] [ɔː(r)] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz]
you may season with sugar and lemon or salt and pepper , and serve as
你 可能 季节 和 糖 和 柠檬 或者 盐 和 胡椒 , 和 服务 作为
[ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] .
a vegetable .
一个 蔬菜 .

你可以用糖和柠檬或盐和胡椒调味，然后作为蔬菜食用。

[fɔːm] ['ɪntuː] ['sɪlɪndə(r)] - [ʃeɪpt] [krəu'kets] ; [dɪp] [ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn]
Form into cylinder - shaped croquettes ; dip in egg and bread crumbs , and fry in
形式 进入 圆柱 - 形状 炸丸子 ; 蘸 在 蛋 和 面包 面包屑 , 和 炒 在
['sməʊkɪŋ] [hɒt] [fæt] .
smoking hot fat .
吸烟 热的 胖的 .

将面团捏成圆柱形炸丸子；蘸上蛋液和面包屑，放入滚烫的油中炸制。

['sɪmp(ə)l] [raɪs] ['pʊdɪŋ]
Simple Rice Pudding
简单的 米 布丁

简易米布丁

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ; [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti]
Put into a double boiler one quart of milk ; allow it to cook for thirty
放 进入 一个 双倍的 锅炉 一 夸脱 的 牛奶 ; 允许 它 到 厨师 为了 三十
['mɪnɪts] ;
minutes ;
分钟 ;

将一夸脱牛奶放入双层蒸锅中；煮三十分钟；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp]
then add two tablespoonfuls of sugar , a grating of nutmeg , and one cup
然后 添加 二 汤匙 的 糖 , 一个 格栅 的 肉豆蔻 , 和 一 杯子
[ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] ;
of cold boiled rice ;
的 寒冷的 煮沸 米 ;

然后加入两汤匙糖、一些磨碎的肉豆蔻和一杯冷煮米饭；

[tɜːn] [ðɪs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
turn this into a baking pan , and bake in a quick oven thirty minutes .
转动 这 进入 一个 烘烤 平底锅 , 和 烤 在 一个 快的 烤箱 三十 分钟 .

将它放入烤盘中，放入烤箱快速烘烤三十分钟。

[sɜːv] [kəʊld] .
Serve cold .
服务 寒冷的 .

冷食。

['reɪzɪnz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Raisins may be added when it is put into the baking pan .
葡萄干 可能 是 额外 什么时候 它 是 放 进入 这 烘烤 平底锅 .

可以在放入烤盘时加入葡萄干。

['lemən] [raɪs]
Lemon Rice
柠檬 米

柠檬饭

['ɪntuː][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [raɪs][stɜː(r)][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ;
Into one cup of cold boiled rice stir one pint of milk ;
进入 一 杯子 的 寒冷的 煮沸 米 搅拌 一 品脱 的 牛奶 ;

将一品脱牛奶倒入一杯冷米饭中搅拌均匀;

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] [wɪð] [ə; eɪ][hɑːf][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [lait] ;
beat the yolks of three eggs with a half cup of sugar together until light ;
打 这 蛋黄 的 三 鸡蛋 和 一个 一半 杯子 的 糖 一起 直到 光 ;

将三个鸡蛋的蛋黄和半杯糖一起打发至颜色变浅;

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ðə; ði][raɪs][ænd; ənd][mɪlk] ;
add to them the rice and milk ;
添加 到 他们 这 米 和 牛奶 ;

加入米饭和牛奶;

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['greɪtɪd] ['jeləʊ] [raɪnd][ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən] .
add the grated yellow rind and the juice of one lemon .
添加 这 磨碎的 黄色的 果皮 和 这 汁 的 一 柠檬 .

加入磨碎的黄色果皮和一个柠檬的汁。

[tɜːn] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] ; [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] [tuː; tə] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
Turn this into a baking pan ; bake in a moderately quick oven twenty to thirty minutes .
转动 这 进入 一个 烘烤 平底锅 ; 烤 在 一个 中等程度 快的 烤箱 二十 到 三十 分钟 .

将此放入烤盘中;用中速烤箱烘烤 20 至 30 分钟。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ,
Beat the whites of the eggs to a stiff froth , add three tablespoonfuls of powdered sugar ,
打 这 白人 的 这 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 , 添加 三 汤匙 的 粉末状 糖 ,

将蛋白打发至硬性发泡,加入三汤匙糖粉,

[ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .
and beat again .
和 打 再次 .

然后再次击打。

[hiːp] [ðiːz] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] , [dʌst] ['θɪkli] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ; [rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] ['sləʊli] [braʊn] ;
Heap these over the pudding , dust thickly with powdered sugar ; return to the oven to slowly brown ;
堆 这些 超过 这 布丁 , 灰尘 浓密 和 粉末状 糖 ; 返回 到 这 烤箱 到 缓慢地 棕色的 ;

将这些食材堆放在布丁上,撒上厚厚一层糖粉;放回烤箱慢慢烤至金黄色;

[sɜːv] [kəʊld] .
serve cold .
服务 寒冷的 .

冷食。

['pærədaɪs] ['pʊdɪŋ]
Paradise Pudding
天堂 布丁

天堂布丁

[peə(r)] , [kɔː(r)][ænd; ənd] [greɪt] [θriː] ['æplz] .
Pare , core and grate three apples .
削减 , 核 和 格特 三 苹果 .

将三个苹果削皮、去核、磨碎。

['seprət] [θriː] [egz] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [jəʊk] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ; [biːt] [ʌn'tɪl] [lait] ;
Separate three eggs ; add to the yolks four tablespoonfuls of sugar ; beat until light ;
分离 三 鸡蛋 ; 添加 到 这 蛋黄 四 汤匙 的 糖 ; 打 直到 光 ;

将三个鸡蛋的蛋黄和蛋白分开；在蛋黄中加入四汤匙糖；搅拌至颜色变浅；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] ;
add a grating of nutmeg and a teaspoonful of lemon juice ;
添加 一个 格栅 的 肉豆蔻 和 一个 一茶匙 的 柠檬 汁 ;

加入少许肉豆蔻碎末和一茶匙柠檬汁；

[stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ][hɑːf][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] ; [mɪks] [wɪð] [ðɪs] ['kwɪkli] [ðə; ði] ['æplz] ,
stir in a half cup of cold boiled rice ; mix with this quickly the apples ,
搅拌 在 一个 一半 杯子 的 寒冷的 煮沸 米 ; 混合 和 这 迅速地 这 苹果 ,

拌入半杯冷米饭；迅速将苹果与米饭混合，

[ænd; ənd] [biːt] [wel] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ; [tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
and beat well ; add a half cup of milk ; turn into a baking dish ,
和 打 出色地 ; 添加 一个 一半 杯子 的 牛奶 ; 转动 进入 一个 烘烤 盘子 ,

充分搅拌；加入半杯牛奶；倒入烤盘中。

[ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
and bake for thirty minutes .
和 烤 为了 三十 分钟 .

烘烤三十分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] [mə'ræŋ] [æz; əz][ɪn] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] , [frɒm; frəm][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ;
Make a meringue as in preceding recipe , from the whites of the eggs ;
制作 一个 蛋白酥皮 作为 在 前 食谱 , 从 这 白人 的 这 鸡蛋 ;

按照前面的食谱，用蛋清制作蛋白霜；

[hiːp] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] , [ænd; ənd] [braʊn] .
heap it over the top , and brown .
堆 它 超过 这 顶部 , 和 棕色的 .

把它堆在上面，烤至棕色。

[ðɪs] ['pʊdɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [wɔːm] [ɔː(r)][kəʊld] .
This pudding may be served warm or cold .
这 布丁 可能 是 服务 温暖的 或者 寒冷的 .

这款布丁可以趁热吃，也可以放凉了吃。

['kɒmpɒt] [ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l]
Compote of Pineapple
果酱 的 菠萝

菠萝蜜饯

[θrəʊ] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] ;
Throw a pint of boiling water over one cup of cold boiled rice ;
扔 一个 品脱 的 沸腾 水 超过 一 杯子 的 寒冷的 煮沸 米 ;

将一品脱沸水浇在一杯冷米饭上；

[stɜː(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] ; [dreɪn] , [ænd; ənd][stænd][æt; ət][ðə; ði]['ʌv(ə)n][dɔː(r)] .
stir for a moment ; drain , and stand at the oven door .
搅拌 为了 一个 片刻 ; 流走 , 和 站立 在 这 烤箱 门 .

搅拌片刻；沥干水分，然后站在烤箱门前。

[hæv; həv] ['redi] , [pɪkt] [ə'pɑːt] , [wʌn] [smɔːl] ['paɪnæp(ə)l] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ;

Have ready , picked apart , one small pineapple ; add to it a half cup of sugar ;

有 准备好 , 挑选 除 , 一 小的 菠萝 ; 添加 到 它 一个 一半 杯子 的 糖 ;

准备一个切好的小菠萝；加入半杯糖；

[hiːt] ['kwɪkli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

heat quickly , stirring constantly .

热 迅速地 , 搅拌 不断地 .

快速加热，并不断搅拌。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [raɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [raʊnd] [dɪʃ] , ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [maʊnd] ,

Arrange the rice in the center of a round dish , making it into a mound ,

安排 这 米 在 这 中心 的 一个 圆形的 盘子 , 制作 它 进入 一个 冢 ,

将米饭摆放在圆形盘子的中央，堆成小山状。

[flæt] [ɒn] [tɒp] ; [hiːp] [ðə; ði] ['paɪnæp(ə)l] ['niːtli] [ɒn] [ðɪs] ; [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['sɪrəp] ,

flat on top ; heap the pineapple neatly on this ; pour over the syrup ,

平坦的 在 顶部 ; 堆 这 菠萝 整齐地 在 这 ; 倒 超过 这 糖浆 ,

将饼底铺平；将菠萝整齐地堆放在饼底上；淋上糖浆。

[ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .

and send at once to the table .

和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

立即送上桌。

[smɔːl] [k'wɒntɪtɪz] [ɔː(r)] ['dɪfrənt] [kaɪndz] [ɒv; əv] [fruːts] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [left] ['əʊvə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['blendɪd] [ænd; ənd] [juːst] [ɪn] [ðɪs] [wei] .

Small quantities or different kinds of fruits that have been left over may be blended and used in this way .

小的 数量 或者 不同的 种类 的 水果 那 有 到过 左边 超过 可能 是 混合 和 用过的 在 这 方式 .

剩余的少量或不同种类的水果可以混合在一起，用这种方法食用。

['mʌndeɪ; 'mʌndi] ['pʊdɪŋ]

Monday Pudding

周一 布丁

星期一布丁

[kʌt] ['bɪts] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] [bred] ['ɪntuː] [daɪs] .

Cut bits of whole wheat bread into dice .

切 比特 的 所有的 小麦 面包 进入 骰子 .

将全麦面包切成丁。

[juːz] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] ['eni] [fruːt] [ðæt] [meɪ] [hæv; həv] [biːn] [left] ['əʊvə(r)] ,

Use a half cup of any fruit that may have been left over ,

使用 一个 一半 杯子 的 任何 水果 那 可能 有 到过 左边 超过 ,

使用半杯剩余的水果，

[pruːnz] , ['reɪzɪnz] , [tʃɒpt] [deɪts] [ɔː(r)] ['kændid] [fruːt] .

prunes , raisins , chopped dates or candied fruit .

西梅 , 葡萄干 , 切碎 日期 或者 脯 水果 .

西梅干、葡萄干、切碎的枣或蜜饯。

[griːs] [æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['melən] [məʊld] ; [pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bred] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] ,

Grease an ordinary melon mold ; put a layer of the bread in the bottom ,

润滑脂 一个 普通的 瓜 模具 ; 放 一个 层 的 这 面包 在 这 底部 ,

在普通的瓜形模具上抹油；在底部铺一层面包，

[ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][fruːt] , [ænd; ənd][səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][ðə; ði][məʊld] [fɪld]
then a layer of the fruit , and so continue until you have the mold filled
然后 一个 层 的 这 水果 , 和 所以 继续 直到 你 有 这 模具 已填
.
.
.

然后铺上一层水果，如此反复，直到模具填满为止。

[biːt] [θriː] [egz] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] , [wɪð] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]
Beat three eggs , without separating , with four tablespoonfuls of sugar ; add a
打 三 鸡蛋 , 没有 分离 , 和 四 汤匙 的 糖 ; 添加 一个
[paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ;
pint of milk ;
品脱 的 牛奶 ;

将三个鸡蛋打散，不要分开蛋黄和蛋白，加入四汤匙糖；加入一品脱牛奶；

[pɔː(r)] [ðɪs] ['keəfəli] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [bred] ; [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] ;
pour this carefully over the bread ; let it stand for ten minutes ;
倒 这 小心 超过 这 面包 ; 让 它 站立 为了 十 分钟 ;

小心地将酱汁倒在面包上；静置十分钟；

[ðen] [pʊt][ðə; ði][lɪd][ɒn][ðə; ði][məʊld] , [ænd; ənd] [stiːm] [ɔː(r)][bɔɪl] [kən'tɪnjuəsli] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .
then put the lid on the mold , and steam or boil continuously for one hour .
然后 放 这 盖 在 这 模具 , 和 蒸汽 或者 熬 持续 为了 一 小时 .

然后盖上模具，连续蒸煮或煮一个小时。

[sɜːv] [wɪð] ['lemən][ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] [sɔːs] .
Serve with lemon or orange sauce .
服务 和 柠檬 或者 橙子 酱 .

佐以柠檬酱或橙汁食用。

['æp(ə)l][fə'riːnə] ['pʊdɪŋ]
Apple Farina Pudding
苹果 法里纳 布丁

苹果法里纳布丁

[pɔː(r)][ðə; ði][left] - ['əʊvə(r)] ['brekfəst] ['pɒrɪdʒ] ['ɪntuː][ə; eɪ][skweə(r)][məʊld][ænd; ənd][stænd][ˌaɪ 'tiː][ə'saɪd]
Pour the left - over breakfast porridge into a square mold and stand it aside
倒 这 左边 - 超过 早餐 稀饭 进入 一个 正方形 模具 和 站立 它 旁边
.
.
.

将剩下的早餐粥倒入方形模具中，放在一旁备用。

[æt; ət] ['lʌntʃən] [ɔː(r)]['dɪnə(r)] [taɪm] [kʌt] [ðɪs] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,
At luncheon or dinner time cut this into thin slices ,
在 午餐 或者 晚餐 时间 切 这 进入 薄的 切片 ,

午餐或晚餐时，将其切成薄片。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [ðiːz] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [ðiːz] [wɪð]
cover the bottom of a baking dish with these slices , and cover these with
覆盖 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 和 这些 切片 , 和 覆盖 这些 和
[slaɪst] ['æplz] ,
sliced apples ,
切片 苹果 ,

在烤盘底部铺上这些面包片，再在上面铺上苹果片。

[ænd; ənd][səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [juːst] , ['hævɪŋ] [ðə; ði][lɑːst]['leɪə(r)] ['æplz] .
and so continue until you have the ingredients used , having the last layer apples .
和 所以 继续 直到 你 有 这 原料 用过的 , 拥有 这 最后的 层 苹果 .

如此继续，直到用完所有食材，最后一层是苹果。

[biːt] [æn; ən] [eg] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] , [ʌn'tɪl] [lait] ,
Beat an egg , without separating , until light ,
打 一个 蛋 , 没有 分离 , 直到 光 ,

将鸡蛋打散，无需分离蛋清和蛋黄，直至颜色变浅。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
add a half cupful of milk and a saltspoonful of salt ,
添加 一个 一半 一杯 的 牛奶 和 一个 一勺盐 的 盐 ,

加入半杯牛奶和一茶匙盐，

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
then stir in a half cupful of flour .
然后 搅拌 在 一个 一半 一杯 的 面粉 .

然后拌入半杯面粉。

[wen] [smuːð] [pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['æplz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ə; eɪ][hɑːf]['aʊə(r)] .
When smooth pour this over the apples and bake in a quick oven a half hour .
什么时候 光滑的 倒 这 超过 这 苹果 和 烤 在 一个 快的 烤箱 一个 一半 小时 .

将混合物搅拌均匀后淋在苹果上，放入烤箱快速烘烤半小时。

[sɜːv] [wɪð] [mɪlk] [ɔː(r)] [wɪð] [hɑːd] [sɔːs] .
Serve with milk or with hard sauce .
服务 和 牛奶 或者 和 难的 酱 .

可佐以牛奶或浓稠酱汁食用。

['krænbəri] [fə'riːnə] ['pʊdɪŋ]
Cranberry Farina Pudding
蔓越莓 法里纳 布丁

蔓越莓法里纳布丁

[ˌtuː'tuː]['kʌpˌful][ɒv; əv][kəʊld] [left] - ['əʊvə(r)][fə'riːnə] ['pɒrɪdʒ] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['krænbəriz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
2 cupfuls of cold left - over farina porridge 1 / 2 cupful of cranberries 1 / 2 cupful of sugar
2 杯 的 寒冷的 左边 - 超过 法里纳 稀饭 1 / 2 一杯 的 蔓越莓 1 / 2 一杯 的 糖

杯冷的剩粗粒小麦粥，1/2 杯蔓越莓，1/2 杯糖

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [waɪz] [tuː; tə][pɔː(r)][ðə; ði] ['pɒrɪdʒ] ['ɪntuː][ə; eɪ][məʊld][æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] ['fɪnɪʃ] ['brekfəst] .
It is wise to pour the porridge into a mold as soon as you finish breakfast .
它 是 明智的 到 倒 这 稀饭 进入 一个 模具 作为 很快 作为 你 结束 早餐 .

早餐后尽快将粥倒入模具中是明智之举。

[æt; ət] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] [tɜːn] [ðɪs] [aʊt] [ɪn][ə; eɪ] [glɑːs] [dɪʃ] ,
At serving time turn this out in a glass dish ,
在 服务 时间 转动 这 出去 在 一个 玻璃 盘子 ,

上菜时，将这道菜倒扣在玻璃盘中。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['krænbəri] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [prest] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [dʌst] ['θɪkli] [wɪð] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] .
pour over the cranberry that has been pressed through a sieve ; dust thickly with the sugar .
倒 超过 这 蔓越莓 那 有 到过 按下 通过 一个 筛 ; 灰尘 浓密 和 这 糖 .

将压榨过筛的蔓越莓汁倒在面糊上；撒上厚厚一层糖。

[stɜː(r)][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][ɔː(r)] [kriːm] [ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz] [ə; eɪ] [sɔːs] [wɪð] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] .
Stir the remaining sugar into a half pint of milk or cream and serve as a sauce with the pudding .
搅拌 这 其余的 糖 进入 一个 一半 品脱 的 牛奶 或者 奶油 和 服务 作为 一个 酱 和 这 布丁 .

将剩余的糖拌入半品脱牛奶或奶油中，作为布丁的酱汁。

[pleɪn][fə'riːnə] ['pʊdɪŋ]
Plain Farina Pudding
清楚的 法里纳 布丁

原味法里纳布丁

[ˌtuː'tuː]['kʌp,ful][ɒv; əv][mɪlk][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv][left] - ['əʊvə(r)][fə'riːnə][ɔː(r)] [kriːm] [ɒv; əv] [wiːt] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə]
2 cupfuls of milk 1 / 2 cupful of sugar 2 eggs 1 cupful of left - over farina or cream of wheat 1 teaspoonful of vanilla
2 杯 的 牛奶 1 / 2 一杯 的 糖 2 鸡蛋 1 一杯 的 左边 - 超过 法里纳 或者 奶油 的 小麦 1 一茶匙 的 香草

杯牛奶，1/2 杯糖，2 个鸡蛋，1 杯剩余的粗粒小麦粉或小麦糊，1 茶匙香草精

[pʊt] [ðə; ði] [mɪlk] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][kəʊld][fə'riːnə] ['pɒrɪdʒ] .
Put the milk in a double boiler , add the sugar and cold farina porridge .
放 这 牛奶 在 一个 双倍的 锅炉 , 添加 这 糖 和 寒冷的 法里纳 稀饭 .

将牛奶放入双层蒸锅中，加入糖和冷的粗粒小麦粉粥。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [hɒt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd][ðə; ði] [və'nɪlə] .
Stir until thoroughly hot , then add the eggs , well beaten , and the vanilla .
搅拌 直到 彻底 热的 , 然后 添加 这 鸡蛋 , 出色地 被打败 , 和 这 香草 .

搅拌至完全热透，然后加入打散的鸡蛋和香草精。

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [rʌn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Turn into a baking dish and run in the oven until brown .
转动 进入 一个 烘烤 盘子 和 跑步 在 这 烤箱 直到 棕色的 .

倒入烤盘，放入烤箱烤至棕色。

[sɜːv] [kəʊld] , [wɪð] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] .
Serve cold , with milk or cream .
服务 寒冷的 , 和 牛奶 或者 奶油 .

冷食，可搭配牛奶或奶油。

[fə'riːnə][dʒemz]
Farina Gems
法里纳 宝石

法里纳宝石

[ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [fə'riːnə] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [fɔːr] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
2 eggs 1 cupful of milk 1 cupful of cold boiled farina 1 cupful of flour 4 level teaspoonfuls of baking powder 1 / 2 teaspoonful of salt
2 鸡蛋 1 一杯 的 牛奶 1 一杯 的 寒冷的 煮沸 法里纳 1 一杯 的 面粉 4 等级 茶匙 的 烘烤 粉末 1 / 2 一茶匙 的 盐

2个鸡蛋，1杯牛奶，1杯冷煮熟的粗粒小麦粉，1杯面粉，4平茶匙泡打粉，1/2茶匙盐

['seprət] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd][stɜː(r)] [ðɪs] ['grædʒuəli]['ɪntuː][ðə; ði][kəʊld][fə'riːnə]
Separate the eggs , add the milk and stir this gradually into the cold farina
分离 这 鸡蛋 , 添加 这 牛奶 和 搅拌 这 逐步地 进入 这 寒冷的 法里纳
.
:
.

将鸡蛋分离，加入牛奶，然后慢慢地将牛奶混合物搅拌到冷的粗面粉中。

[wen] [smuːð] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] , [mɪkst] .
When smooth add the salt , baking powder and flour , mixed .
什么时候 光滑的 添加 这 盐 , 烘烤 粉末 和 面粉 , 混合 .

搅拌至顺滑后，加入盐、泡打粉和面粉，搅拌均匀。

[biːt] , [ænd; ənd] [ðen] [fəʊld][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] .
Beat , and then fold in the well - beaten whites of eggs .
打 , 和 然后 折叠 在 这 出色地 - 被打败 白人 的 鸡蛋 .

搅打均匀，然后拌入打发好的蛋白。

[beɪk] [ɪn][dʒem][pænz][ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ə; eɪ][hɑːf]['aʊə(r)] .
Bake in gem pans in a quick oven a half hour .
烤 在 宝石 平底锅 在 一个 快的 烤箱 一个 一半 小时 .

用圆形烤盘，在快烤箱中烘烤半小时。

['hɒmɪni] [pəʊn]
Hominy Pone
玉米粥 手机

玉米饼

[wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [bɔɪld] ['hɒmɪni] [wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [waɪt] [kɔːn] [miːl] [ˌtuː'tuː]['kʌpˌful][ɒv; əv][mɪlk]
1 cupful of boiled hominy 1 cupful of white corn meal 2 cupfuls of milk
1 一杯 的 煮沸 玉米粥 1 一杯 的 白色的 玉米 一顿饭 2 杯 的 牛奶
[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
2 level tablespoonfuls of butter 2 eggs 1 / 2 teaspoonful of salt
2 等级 汤匙 的 黄油 2 鸡蛋 1 / 2 一茶匙 的 盐

杯煮熟的玉米粒，1 杯白玉米粉，2 杯牛奶，2 平勺黄油，2 个鸡蛋，1/2 茶匙盐

[ɪf] [ðə; ði] ['hɒmɪni] [ɪz][kəʊld] [left] - ['əʊvə(r)] ['hɒmɪni] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði][mɪlk] ,
If the hominy is cold left - over hominy , add to it the milk ,
如果 这 玉米粥 是 寒冷的 左边 - 超过 玉米粥 , 添加 到 它 这 牛奶 ,

如果玉米粥是冷的剩玉米粥，就往里面加牛奶。

[ænd; ənd] [wen] ['θʌrəli] [smuːð] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n] , [ðen] [ðə; ði]['bʌtə(r)] ,
and when thoroughly smooth add the eggs , well beaten , then the butter ,
和 什么时候 彻底 光滑的 添加 这 鸡蛋 , 出色地 被打败 , 然后 这 黄油 ,
['meltɪd] , [ænd; ənd][ðə; ði] [kɔːn] [miːl] .
melted , and the corn meal .
融化 , 和 这 玉米 一顿饭 .

搅拌至完全顺滑后，加入打散的鸡蛋，然后加入融化的黄油和玉米粉。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [hɒt]['ʌv(ə)n][ə'baʊt] ['twenti] [tuː; tə] ['twenti]
Pour into a greased pan and bake in a very hot oven about twenty to twenty
倒 进入 一个 涂油 平底锅 和 烤 在 一个 非常 热的 烤箱 关于 二十 到 二十
- [faɪv] ['mɪnɪts] .
- five minutes .
- 五 分钟 .

倒入抹了油的烤盘中，放入高温烤箱烘烤约20至25分钟。

[əʊt] [miːl] ['mʌfɪn]
Oat Meal Muffins
燕麦 一顿饭 松饼

燕麦松饼

[ðə; ði]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['mʌfɪn] ['resəpɪz] , [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlweɪz] [ə'baʊt] [ə'laɪk] , [nəʊ]['mætə(r)] [wɒt] ['flaʊə(r)] [ɪz] [juːst] ,
The ordinary muffin recipes , which are always about alike , no matter what flour is used ,
这 普通的 松饼 食谱 , 哪个 是 总是 关于 同样 , 不 事情 什么 面粉 是 用过的 ,

普通的松饼配方总是大同小异，无论使用哪种面粉都一样。

[meɪ] [hæv; həv] ['ædɪd] [tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [wel] - [kʊkt] [əʊt] [miːl] ; [fɔː(r); fə(r)] ['ɪnstəns] ,
may have added to them a cup of well - cooked oat meal ; for instance ,
可能 有 额外 到 他们 一个 杯子 的 出色地 - 煮熟 燕麦 一顿饭 ; 为了 实例 ,

可能还加了一杯煮熟的燕麦粥；例如，

['seprət] [tuː] [egz] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [raɪs] ['mʌfɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [jəʊk] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] ;
separate two eggs as for rice muffins ; add to the yolks a cup of milk ;
分离 二 鸡蛋 作为 为了 米 松饼 ; 添加 到 这 蛋黄 一个 杯子 的 牛奶 ;

将两个鸡蛋像做米松饼一样分开；在蛋黄中加入一杯牛奶；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)] ; [biːt] ['θʌrəli] ;
then add one and a half cups of whole wheat flour ; beat thoroughly ;
然后 添加 一 和 一个 一半 杯子 的 所有的 小麦 面粉 ; 打 彻底 ;

然后加入一杯半全麦面粉；充分搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ; [biːt] [ə'gen] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [wel] - [kʊkt] [əʊt] [miːl] ,
add a teaspoonful of baking powder ; beat again ; add one cup of well - cooked oat meal ,
添加 一个 一茶匙 的 烘烤 粉末 ; 打 再次 ; 添加 一 杯子 的 出色地 - 煮熟 燕麦 一顿饭 ,

加入一茶匙泡打粉；再次搅拌；加入一杯煮熟的燕麦片，

[ɔː(r)][juː; jʊ] [meɪ] ['sʌbstɪtjuːt] - [ɔː(r)] ['eni] [ɒv; əv][ðə; ði] ['brekfəst] ['sɪərɪəls] ;
or you may substitute wheatlet or any of the breakfast cereals ;
或者 你 可能 代替 - 或者 任何 的 这 早餐 谷物 ;

或者您可以用小麦片或任何早餐谷物代替；

[fəʊld][ɪn][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ,
fold in the whites of the eggs ,
折叠 在 这 白人 的 这 鸡蛋 ,

将蛋白轻轻拌入面糊中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][dʒem][pænz][ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] [tuː; tə] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
and bake in gem pans in a quick oven twenty to thirty minutes .
和 烤 在 宝石 平底锅 在 一个 快的 烤箱 二十 到 三十 分钟 .

用圆形烤盘盛装，放入烤箱快速烘烤 20 至 30 分钟。

['sænwɪtʃz]
Sandwiches
三明治

三明治

['lɪt(ə)l] ['bɪts][ɒv; əv] [fruːt] , [krɪsp] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['seləri] , [kəʊld] [miːts] [ɒv; əv][ɔːl][kaɪndz] ,
Little bits of fruit , crisp pieces of celery , cold meats of all kinds ,
小的 比特 的 水果 , 脆 件 的 芹菜 , 寒冷的 肉类 的 全部 种类 ,

少量水果、爽脆的芹菜段、各种冷切肉，

[meɪ] [biː; bi] [tʃɒpt] , ['prɒpəli] ['siːz(ə)nd] , [ænd; ənd] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [fruːt] , ['vedʒtəb(ə)l]
may be chopped , properly seasoned , and used for making fruit , vegetable
可能 是 切碎 , 适当地 经验丰富的 , 和 用过的 为了 制作 水果 , 蔬菜

[ænd; ənd] [miːt] ['sænwɪtʃz] .
and meat sandwiches .
和 肉 三明治 .

可以切碎，适当调味，用于制作水果、蔬菜和肉类三明治。

['vedʒtəb(ə)lz]
VEGETABLES
蔬菜

蔬菜

[strɪŋ] [biːnz] , ['kɒliflaʊə(r)] , ['kærəts] , [biːts] ,
String beans , cauliflower , carrots , beets ,
细绳 豆子 , 菜花 , 胡萝卜 , 甜菜 ,

四季豆、花椰菜、胡萝卜、甜菜根

['piːz] [ænd; ənd] ['iːv(ə)n] [ə; eɪ] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊ] [meɪ] [ɔːl] [biː; bi] [kʌt] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ,
peas and even a cold boiled potato may all be cut into neat pieces ,
豌豆 和 甚至 一个 寒冷的 煮沸 土豆 可能 全部 是 切 进入 整洁的 件 ,

豌豆甚至冷煮土豆都可以切成整齐的小块。

[mɪkst] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːvd] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] , [drest] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] [æz; əz] [ə; eɪ]
mixed together , and served on lettuce leaves , dressed with French dressing as a
混合 一起 , 和 服务 在 莴苣 树叶 , 穿着 和 法语 敷料 作为 一个

['sæləd] .
salad .
沙拉 .

将所有食材混合，放在生菜叶上，淋上法式沙拉酱，做成沙拉。

[wʌn] [kəʊld] [bɔɪld] [biːt] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [æz; əz] [ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [pə'teɪtəʊ] ['sæləd] .
One cold boiled beet may be used as a garnish for a potato salad .
一 寒冷的 煮沸 甜菜 可能 是 用过的 作为 一个 装饰 为了 一个 土豆 沙拉 .

一颗冷煮甜菜根可以用作土豆沙拉的装饰。

[strɪŋ] [biːnz] , [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti] , [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ə'ləʊn] [æz; əz] [ə; eɪ] ['sæləd]
String beans , if you have sufficient quantity , may be served alone as a salad
细绳 豆子 , 如果 你 有 充足的 数量 , 可能 是 服务 独自的 作为 一个 沙拉

.
.
.

如果豆角数量足够，可以单独做成沙拉食用。

[stʌft] [eg] [plɑːnt]
Stuffed Egg Plant
填充 蛋 植物

酿茄子

[θrəʊ] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [eg] [plɑːnt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] ;
Throw a good - sized egg plant into a kettle of boiling water ; boil ten minutes ;
扔 一个 好的 - 尺寸 蛋 植物 进入 一个 壶 的 沸腾 水 ; 熬 十 分钟 ;

将一个大小合适的茄子放入沸水中；煮十分钟；

[wen] [kəʊld] [kʌt] ['ɪntuː] [hɑːvz] [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [blʌnt] [naɪf] [skuːp] [aʊt] [ðə; ði] ['sentə(r)] .
when cold cut into halves and with a blunt knife scoop out the center .
什么时候 寒冷的 切 进入 一半 和 和 一个 钝 刀 舀 出去 这 中心 .

冷却后切成两半，用钝刀挖出中间的瓤。

[tʃɒp] [ðɪs] [sku:p] - [aʊt] ['pɔːʃ(ə)n] [faɪn] , [mɪks] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][æn; ən]['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['faɪnli] -
Chop this scooped - out portion fine , mix with it an equal quantity of finely -
劈 这 抢先报道 - 出去 部分 美好的 , 混合 和 它 一个 平等的 数量 的 精细地 -
[tʃɒpt] [ˌʌn'kʊkt] [miːt] ,
chopped uncooked meat ,
切碎 生 肉 ,

将挖出的那部分切碎，与等量的切碎的生肉混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['greɪtɪd] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] [mæʃt] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
add a grated onion , a clove of garlic mashed , a teaspoonful of salt ,
添加 一个 磨碎的 洋葱 , 一个 丁香 的 蒜 捣碎 , 一个 一茶匙 的 盐 ,

加入磨碎的洋葱、捣碎的蒜瓣、一茶匙盐，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] .
a little chopped parsley , if you have it , and a dash of pepper .
一个 小的 切碎 香菜 , 如果 你 有 它 , 和 一个 短跑 的 胡椒 .

如果有的话，可以加一点切碎的欧芹，再加一点胡椒粉。

[fɪl] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] [eg] [plɑːnt] [ʃelz] , [stænd][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] ,
Fill this into the egg plant shells , stand them in a baking pan ,
充满 这 进入 这 蛋 植物 贝壳 , 站立 他们 在 一个 烘烤 平底锅 ,

将馅料填入茄子壳中，然后将茄子壳竖立在烤盘中。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [stɒk] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [beɪk] ['sləʊli] [wʌn]['aʊə(r)] ,
add a cup of stock and a tablespoonful of butter , bake slowly one hour ,
添加 一个 杯子 的 库存 和 一个 一汤匙 的 黄油 , 烤 缓慢地 一 小时 ,

加入一杯高汤和一汤匙黄油，慢烤一小时。

['beɪstɪŋ] ['evri] [ten] ['mɪnɪts] .
basting every ten minutes .
涂抹 每一个 十 分钟 .

每隔十分钟刷一次酱汁。

['kjuːkʌmbəz]
Cucumbers
黄瓜

黄瓜

[rɔː] ['kjuːkʌmbəz] [ɑː(r); ə(r)] ['iːzəli] ['wɪltɪd] , [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [ðen] [ʌn'fɪt] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Raw cucumbers are easily wilted , and are then unfit for serving .
生的 黄瓜 是 容易地 枯萎的 , 和 是 然后 不合格 为了 服务 .

生黄瓜很容易蔫掉，蔫掉后就不适合食用了。

[səʊk] [ðem; ðəm][ɪn][pjʊə(r)][kəʊld] , [ʌn'sɔːltɪd; ʌn'sɒltɪd]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] .
Soak them in pure cold , unsalted water until serving time .
浸泡 他们 在 纯的 寒冷的 , 无盐 水 直到 服务 时间 .

将它们浸泡在纯净的冷无盐水中，直至食用时。

[pɑːs] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] .
Pass French dressing in a separate dish .
经过 法语 敷料 在 一个 分离 盘子 .

将法式沙拉酱盛放在单独的碟子里。

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ðə; ði] " [left] - ['əʊvəz] " [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ænd; ənd] [juːst] [nekst]
In this way the " left - overs " may be placed in the refrigerator and used next
在 这 方式 这 " 左边 - 局 " 可能 是 放置 在 这 冰箱 和 用过的 下一个
[deɪ] [æz; əz][æn; ən] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði]['dɪnə(r)]['sæləd] .
day as an addition to the dinner salad .
天 作为 一个 添加 到 这 晚餐 沙拉 .

这样一来，剩下的食材就可以放在冰箱里，第二天作为晚餐沙拉的配料。

[left] - ['əʊvə(r)] [tə'mɑːtəʊz]
Left - Over Tomatoes
左边 - 超过 西红柿

剩余的西红柿

[ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [stjuːd] [tə'mɑːtəʊz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [wɪð] [stɒk] [fɔː(r); fə(r)] [braʊn] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ,
A half cup of stewed tomatoes may be used with stock for brown tomato sauce ,
一个 一半 杯子 的 炖 西红柿 可能 是 用过的 和 库存 为了 棕色的 番茄 酱 ,

半杯炖番茄可以和高汤一起用来制作棕色番茄酱。

[ɔː(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [dɪʃ] [ɒv; əv] ['skæləpt; 'skɒləpt] [tə'mɑːtəʊz] ,
or for making a small dish of scalloped tomatoes ,
或者 为了 制作 一个 小的 盘子 的 扇贝状的 西红柿 ,

或者用来做一小碟扇贝番茄，

['helpɪŋ] [aʊt] [æt; ət] [lʌntʃ] [wen] [pə'hæps] [ðə; ði] ['fæməli] [ɪz] [les] [ɪn] ['nʌmbə(r)] .
helping out at lunch when perhaps the family is less in number .
帮助 出去 在 午餐 什么时候 也许 这 家庭 是 较少的 在 数字 .

当家里人比较少的时候，帮忙准备午餐。

[ðə; ði] [ɪ'tæljənz] [bɔɪl] [daʊn] [ðɪs] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [dəʊ] ;
The Italians boil down this half cup of tomatoes until it has the consistency of dough ;
这 意大利人 熬 向下 这 一半 杯子 的 西红柿 直到 它 有 这 一致性 的 面团 ;

意大利人将这半杯番茄熬煮至面团状；

[ðen] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
then press through a sieve , add a little salt ,
然后 按 通过 一个 筛 , 添加 一个 小的 盐 ,

然后过筛，加少许盐，

[pæk] [daʊn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['dʒeli] ['tʌmblə(r)] [ænd; ənd] [stænd] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [tuː; tə] [juːz] [æz; əz] ['fleɪvərɪŋ] .
pack down into a jelly tumbler and stand in the refrigerator to use as flavoring .
盒 向下 进入 一个 果冻 不倒翁 和 站立 在 这 冰箱 到 使用 作为 调味 .

将其压实装入果冻杯中，放入冰箱冷藏，即可用作调味品。

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɪn] [ə; eɪ] [suːp] , [ɔː(r)] [ɪn] [æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [sɔːs] ,
A tablespoonful in a soup , or in an ordinary sauce ,
一个 一汤匙 在 一个 汤 , 或者 在 一个 普通的 酱 ,

在汤里或普通酱汁里加一汤匙，

[ɔː(r)] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [beɪkt] [biːnz] ,
or mixed with the water for baked beans ,
或者 混合 和 这 水 为了 烘焙 豆子 ,

或者与水混合做烤豆，

[ɔː(r)] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [stɒk] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [spə'geti] [ɔː(r)] [ˌmækə'rəʊni] ,
or added to the stock sauce for spaghetti or macaroni ,
或者 额外 到 这 库存 酱 为了 意大利细面条 或者 通心粉 ,

或者添加到意大利面或通心粉的汤汁中，

[ædz] ['greɪtli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['fleɪvə(r)] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ə'pɪərəns] .
adds greatly to the flavor as well as appearance .
添加 非常 到 这 味道 作为 出色地 作为 外貌 .

大大提升了味道和外观。

[kɔːn] ['ɔɪstə(r)z]
Corn Oysters
玉米 牡蛎

玉米牡蛎

[sɪks] [ɪəz] [ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [kɔːn] [ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
6 ears of cold boiled corn 2 eggs 1 cupful of milk 1 / 2 cupful of
6 耳朵 的 寒冷的 煮沸 玉米 2 鸡蛋 1 一杯 的 牛奶 1 / 2 一杯 的
['flaʊə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
flour 1 / 2 teaspoonful of salt 1 saltspoonful of pepper
面粉 1 / 2 一茶匙 的 盐 1 一勺盐 的 胡椒

6根冷煮玉米棒，2个鸡蛋，1杯牛奶，1/2杯面粉，1/2茶匙盐，1茶匙胡椒粉

[skɔː(r)][ðə; ði] [kɔːn] , [pres] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd][ðə; ði] [ɔɪl] [ɔː(r)]
Score the corn , press it out , add the eggs , well beaten , and the oil or
分数 这 玉米 , 按 它 出去 , 添加 这 鸡蛋 , 出色地 被打败 , 和 这 油 或者
['bʌtə(r)] ;
butter ;
黄油 ;

在玉米粒上划几刀，压出籽，加入打散的鸡蛋和油或黄油;

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [mɪlk] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] .
then stir in the milk , salt and pepper .
然后 搅拌 在 这 牛奶 , 盐 和 胡椒 .

然后拌入牛奶、盐和胡椒粉。

[sɪft] [ðə; ði]['flaʊə(r)] , [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪn] , [ænd; ənd] [drɒp] [baɪ] ['spuːnful] ['ɪntuː] ['ʃæləʊ] [hɒt] [fæt] .
Sift the flour , stir it in , and drop by spoonfuls into shallow hot fat .
筛 这 面粉 , 搅拌 它 在 , 和 降低 经过 一勺 进入 浅的 热的 胖的 .

将面粉过筛，搅拌均匀，然后用勺子一勺一勺地放入浅热的油中。

['tʃɪkɪn] [kɔːn] [paɪ]
Chicken Corn Pie
鸡 玉米 馅饼

鸡肉玉米派

[sɪks] [ɪəz] [ɒv; əv][kəʊld] [kʊkt] [kɔːn] [fɔːr] [egz] [wʌn]['lev(ə)l] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
6 ears of cold cooked corn 4 eggs 1 level tablespoonful of butter ,
6 耳朵 的 寒冷的 煮熟 玉米 4 鸡蛋 1 等级 一汤匙 的 黄油 ,

6根冷熟玉米棒，4个鸡蛋，1平勺黄油，

['meltɪd] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [wʌn]
melted 1 cupful of milk 1 teaspoonful of salt 1 saltspoonful of pepper 1
融化 1 一杯 的 牛奶 1 一茶匙 的 盐 1 一勺盐 的 胡椒 1
[jʌŋ] ['tʃɪkɪn]
young chicken
年轻的 鸡

融化一杯牛奶，加入一茶匙盐、一茶匙胡椒粉和一只小鸡。

[skɔː(r)][ðə; ði] [kɔːn] [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [dʌl] [naɪf] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] .
Score the corn and with a dull knife press it out .
分数 这 玉米 和 和 一个 乏味的 刀 按 它 出去 .

在玉米粒上划几刀，然后用钝刀将其压出。

['keəfəli] [biːt] [ðə; ði] [egz] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] , [ʌn'tɪl] [lait] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [mɪlk] , ['meltɪd]
Carefully beat the eggs , without separating , until light , add the milk , melted
小心 打 这 鸡蛋 , 没有 分离 , 直到 光 , 添加 这 牛奶 , 融化
['bʌtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] .
butter , salt and pepper .
黄油 , 盐 和 胡椒 .

将鸡蛋轻轻打散，不要分开，直到颜色变浅，然后加入牛奶、融化的黄油、盐和胡椒粉。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['kæsərəʊl] [məʊld][ɔː(r)] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] .
Pour this into a casserole mold or pudding dish .
倒 这 进入 一个 沙锅 模具 或者 布丁 盘子 .

将此混合物倒入砂锅模具或布丁碗中。

[hæv; həv][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [drɔːn] [ænd; ənd][dɪs'dʒɔɪntɪd] ; [meɪk] [tuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [brest] , [kʌt]
Have the chicken drawn and disjointed ; make two pieces of the breast , cut
有 这 鸡 绘制 和 脱节的 ; 制作 二 件 的 这 胸部 , 切
[ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][fɔː(r)] ['piːsɪz] ,
it into four pieces ,
它 进入 四 件 ,

将鸡身剥离并肢解；将鸡胸肉分成两块，再将每块鸡胸肉切成四块。

[dʌst] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [brʌʃ] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
dust with salt and pepper , brush with melted butter .
灰尘 和 盐 和 胡椒 , 刷子 和 融化 黄油 .

撒上盐和胡椒粉，刷上融化的黄油。

[leɪ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][stænd][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ]
Lay the chicken on top of this mixture and stand the baking dish in a
莱 这 鸡 在 顶部 的 这 混合物 和 站立 这 烘烤 盘子 在 一个
['mɒdərətli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] [wʌn]['aʊə(r)] .
moderately quick oven about one hour .
中等程度 快的 烤箱 关于 一 小时 .

将鸡肉放在混合物上，然后将烤盘放入中速烤箱中烘烤约一小时。

[sɜːv] [ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [kʊkt] .
Serve in the dish in which it was cooked .
服务 在 这 盘子 在 哪个 它 曾是 煮熟 .

用烹饪时所用的器皿盛装即可。

[sʌm; səm][prɪ'fɜː(r)][tuː; tə] [brɔɪl] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɒn][ðə; ði] [bəʊn] [saɪd] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði]
Some prefer to broil the chicken on the bone side before they put it into the
一些 更喜欢 到 烤 这 鸡 在 这 骨 边 前 他们 放 它 进入 这
['pʊdɪŋ] ,
pudding ,
布丁 ,

有些人喜欢先把鸡肉带骨的一面烤一下，然后再放进布丁里。

[ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [beɪkt] ,
the pudding may be baked ,
这 布丁 可能 是 烘焙 ,

布丁可以烘烤。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] .
and then put it in the pudding and brown it with the pudding .
和 然后 放 它 在 这 布丁 和 棕色的 它 和 这 布丁 .

然后把它放进布丁里，和布丁一起煎至金黄。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [wei] [tuː; tə][juːz][kəʊld][left] - ['əʊvə(r)] [kɔːn] ,
This is a good way to use cold left - over corn ,
这 是 一个 好的 方式 到 使用 寒冷的 左边 - 超过 玉米 ,

这是利用剩余冷玉米的好方法。

[ænd; ənd][kəʊld]['bɪts][ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [freʃ] ['tʃɪkɪn] .
and cold bits of chicken may be used in the place of the fresh chicken .
和 寒冷的 比特 的 鸡 可能 是 用过的 在 这 地方 的 这 新鲜的 鸡 .

也可以用冷鸡肉块代替新鲜鸡肉。

[griːn] [kɔːn] [keɪks]
Green Corn Cakes
绿色的 玉米 蛋糕

绿色玉米饼

[fɔːr] [ɪəz] [ɒv; əv] [left] - ['əʊvə(r)] [kʊkt] [kɔːn] [wʌn] [eg] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn]
4 ears of left - over cooked corn 1 egg 2 tablespoonfuls of milk 1
4 耳朵 的 左边 - 超过 煮熟 玉米 1 蛋 2 汤匙 的 牛奶 1

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl]
tablespoonful of melted butter 1 / 2 cupful of flour 1 / 2 teaspoonful
一汤匙 的 融化 黄油 1 / 2 一杯 的 面粉 1 / 2 一茶匙

[ɒv; əv] [sɔːlt]
of salt
的 盐

4根煮熟的玉米棒（剩余部分）、1个鸡蛋、2汤匙牛奶、1汤匙融化的黄油、1/2杯面粉、1/2茶匙盐

[skɔː(r)] [ðə; ði] [kɔːn] , [pres] [aʊt] [ðə; ði] [kʊkt] [pʌlp] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [eg] ,
Score the corn , press out the cooked pulp , add to it the beaten egg ,
分数 这 玉米 , 按 出去 这 煮熟 纸浆 , 添加 到 它 这 被打败 蛋 ,

在玉米粒上划几刀，挤出煮熟的玉米糁，加入打散的鸡蛋，

[mɪlk] , ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
milk , melted butter and salt .
牛奶 , 融化 黄油 和 盐 .

牛奶、融化的黄油和盐。

[stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [drɒp] [baɪ] ['teibl,spuːnful] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] [fæt]
Stir in the flour , and drop by tablespoonfuls into a little thoroughly heated fat
搅拌 在 这 面粉 , 和 降低 经过 汤匙 进入 一个 小的 彻底 加热 胖的

.
.
.

拌入面粉，然后用汤匙舀入少量彻底加热的油脂中。

[fruːts]
FRUITS
水果

水果

[smɔːl] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [fruːt] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [sə'fɪʃntli] ['saɪtli] [tuː; tə] [pʊt] [ə'gen] [ɒn] [ðə; ði]
Small quantities of fruit that are not sufficiently sightly to put again on the
小的 数量 的 水果 那 是 不是 足够 略微 到 放 再次 在 这

['teɪb(ə)l] [meɪ] [biː; bi] [pʊt] [ə'saɪd] [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] [fruːt] [pɒt] - [paɪ] .
table may be put aside and made into fruit pot - pie .
桌子 可能 是 放 旁边 和 制成 进入 水果 锅 - 馅饼 .

少量品相不佳、不宜再次摆上餐桌的水果可以留作水果馅饼。

[ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv] [fruːts] [meɪ] [biː; bi] ['blendɪd] .
All sorts of fruits may be blended .
全部 排序 的 水果 可能 是 混合 .

各种水果都可以混合在一起。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Put them into a saucepan ,
放 他们 进入 一个 平底锅 ,

把它们放进平底锅里，

[ænd; ənd] [tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ɒv; əv] [ðɪs] [fruːt] [ə'laʊ] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
and to each pint of this fruit allow one quart of water and a
和 到 每个 品脱 的 这 水果 允许 一 夸脱 的 水 和 一个

['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,
palatable seasoning of sugar ,
可口的 调料 的 糖 ,

每品脱这种水果，加入一夸脱水和适量的糖调味。

[ænd; ənd][juː; jʊ] [meɪ] ['fleɪvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] ['lemən][ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] ; [brɪŋ] [tuː; tə]
and you may flavor it with a little grated lemon or orange rind ; bring to
和 你 可能 味道 它 和 一个 小的 磨碎的 柠檬 或者 橙子 果皮 ; 带来 到
['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
boiling point .
沸腾 观点 .

你还可以加入少许磨碎的柠檬或橙皮调味；煮沸。

['djʊərɪŋ] [ðɪs] [taɪm] [pʊt] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] ,
During this time put one pint of flour into a bowl ,
期间 这 时间 放 一 品脱 的 面粉 进入 一个 碗 ,

在此期间，将一品脱面粉放入碗中，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
add a half teaspoonful of salt and a teaspoonful of baking powder .
添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 一茶匙 的 烘烤 粉末 .

加入半茶匙盐和一茶匙泡打粉。

[biːt] [wʌn] [eg] [ʌn'tɪl] [lait] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][hɑːf] [kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ,
Beat one egg until light , add to it a half cup of milk ,
打 一 蛋 直到 光 , 添加 到 它 一个 一半 杯子 的 牛奶 ,

将一个鸡蛋打至蓬松，加入半杯牛奶，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði]['flaʊə(r)] ; [ðeə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['mɔɪsn] [ænd; ənd]
then add this to the flour ; there should be just enough to moisten and
然后 添加 这 到 这 面粉 ; 那里 应该 是 只是 足够的 到 濡 和
[meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] .
make a dough .
制作 一个 面团 .

然后将其加入面粉中；用量应刚好足以将面粉润湿并揉成面团。

[teɪk] [ðɪs] [aʊt] [ɒn][ðə; ði] [bɔːd] , [niːd] ['laɪtli] , [rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['bɪskɪts] .
Take this out on the board , knead lightly , roll out and cut into biscuits .
拿 这 出去 在 这 木板 , 揉 轻轻 , 卷 出去 和 切 进入 饼干 .

将面团取出放在案板上，轻轻揉捏，擀开，切成饼干。

[pʊt] [ðiːz] ['bɪskɪts] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [fruːt] ;
Put these biscuits over the top of the fruit ;
放 这些 饼干 超过 这 顶部 的 这 水果 ;

把这些饼干放在水果上面；

['kʌvə(r)][ðə; ði]['ket(ə)l][ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ; [duː; də][nɒt][lɪft][ðə; ði][lɪd]
cover the kettle and cook slowly for fifteen minutes ; do not lift the lid
覆盖 这 壶 和 厨师 缓慢地 为了 十五 分钟 ; 做 不是 举起 这 盖
['djʊərɪŋ][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] .
during the cooking .
期间 这 烹饪 .

盖上水壶盖，小火煮十五分钟；煮的过程中不要掀开盖子。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [pleɪn] [mɪlk][ɔː(r)] [kriːm] , [ɔː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [hɑːd] [sɔːs] [meɪd] [frɒm; frəm]['ʃʊgə(r)]
Serve hot with plain milk or cream , or with a hard sauce made from sugar
服务 热的 和 清楚的 牛奶 或者 奶油 , 或者 和 一个 难的 酱 制成 从 糖
[ænd; ənd]['bʌtə(r)] .
and butter .
和 黄油 .

趁热食用，可搭配纯牛奶或奶油，或搭配用糖和黄油制成的浓稠酱汁。

[fruːt] ['sʊflei]
Fruit Soufflé
水果 舒芙蕾

水果舒芙蕾

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [sɪks] [egz] [ʌn'tɪl] [lait] , [bʌt; bət] [nɒt] [draɪ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ;
Beat the whites of six eggs until light , but not dry ; add three tablespoonfuls of powdered sugar ;
打 这 白人 的 六 鸡蛋 直到 光 , 但 不是 干燥 ; 添加 三 汤匙 的 粉末状 糖 ;

将六个鸡蛋的蛋白打发至蓬松，但不要打干；加入三汤匙糖粉；

[mɪks] ['kwɪkli] ; [laɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] ['eni] [sɔːt] [ɒv; əv] [fruːt] ,
mix quickly ; line the bottom of the baking dish with any sort of fruit ,
混合 迅速地 ; 线 这 底部 的 这 烘烤 盘子 和 任何 种类 的 水果 ,

快速搅拌；在烤盘底部铺上一层水果，种类不限。

[sʌtʃ] [æz; əz] [tʃɒpt] [deɪts] [ɔː(r)] [fɪgz] , [ɔː(r)] [left] - ['əʊvə(r)] ['kændid] [fruːts] [ɔː(r)] [prɪ'zɜːvz] .
such as chopped dates or figs , or left - over candied fruits or preserves .
这样的 作为 切碎 日期 或者 无花果 , 或者 左边 - 超过 脯 水果 或者 果酱 .

例如切碎的枣子或无花果，或者剩下的蜜饯或果酱。

[hiːp] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] , [dʌst] ['θɪkli] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ,
Heap over the whites of the eggs , dust thickly with powdered sugar ,
堆 超过 这 白人 的 这 鸡蛋 , 灰尘 浓密 和 粉末状 糖 ,

将蛋白堆放在上面，再撒上厚厚一层糖粉，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
and bake in a hot oven for five minutes .
和 烤 在 一个 热的 烤箱 为了 五 分钟 .

放入高温烤箱烘烤五分钟。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Serve immediately .
服务 立即地 .

立即食用。

[tuː; tə] [gɪv] [və'raɪəti] , [weə(r)] [steɪl] ['bɪskɪts] [ɔː(r)] [bred] , [ɔː(r)] [spʌndʒ] [keɪk] [ɑː(r); ə(r)] [left] ['əʊvə(r)] ,
To give variety , where stale biscuits or bread , or sponge cake are left over ,
到 给 种类 , 在哪里 陈旧 饼干 或者 面包 , 或者 海绵 蛋糕 是 左边 超过 ,

为了增加菜式多样性，可以利用剩下的不新鲜的饼干、面包或海绵蛋糕。

[laɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [steɪl] ['bɪts] ; [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə] ['mɔɪsn] ,
line the bottom of the dish with the stale bits ; pour over enough milk to moisten ,
线 这 底部 的 这 盘子 和 这 陈旧 比特 ; 倒 超过 足够的 牛奶 到 濡 ,

在盘子底部铺上一层干硬的食材碎屑；倒入足够的牛奶使其湿润，

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [fruːt] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [æz; əz] [ə'bʌv] .
put in a layer of fruit and the whites of the eggs as above .
放 在 一个 层 的 水果 和 这 白人 的 这 鸡蛋 作为 多于 .

按照上述方法铺上一层水果和蛋白。

[fruːt] -
Fruit Jambolaya
水果 -

水果嘉宝拉

[pʊt] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɪv] [ɔː(r)] ['kʌləndə(r)] [ænd; ənd] [stænd] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tiː] ['ket(ə)l] [weə(r)] [ðə; ði] [stiːm] [wɪl] [pɑːs] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] .
Put one cupful of cold boiled rice in a little sieve or colander and stand it over the tea kettle where the steam will pass through it .
放 一 一杯 的 寒冷的 煮沸 米 在 一个 小的 筛 或者 滤器 和 站立 它 超过 这 茶 壶 在哪里 这 蒸汽 将要 经过 通过 它 .

将一杯冷的煮熟米饭放入小筛子或滤锅中，放在茶壶上方，让蒸汽穿过它。

[tʃɒp] [faɪn] ['eni] [left] - ['əʊvə(r)] [fruːt] [æt; ət] [hænd] , [æn; ən] ['æp(ə)l] , [peə(r)] , [plʌm] , [bə'nɑːnə] ,
Chop fine any left - over fruit at hand , an apple , pear , plum , banana ,
劈 美好的 任何 左边 - 超过 水果 在 手 , 一个 苹果 , 梨 , 李子 , 香蕉 ,

将手边剩余的水果切碎，例如苹果、梨、李子、香蕉等。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [pʌlp] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ɒrɪndʒ] ; [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [ɔːl] [mɪkst] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] ['slaɪtli] ['swiːtnd] .
and the pulp of an orange ; they may be all mixed together and slightly sweetened .
和 这 纸浆 的 一个 橙子 ; 他们 可能 是 全部 混合 一起 和 轻微地 加糖 .

以及橙子的果肉；它们可以混合在一起，略加糖。

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [raɪs] ['ɪntuː] [fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] ['dɪʃɪz] ,
Put a little of the rice into four serving dishes ,
放 一个 小的 的 这 米 进入 四 服务 菜肴 ,

将少量米饭分别盛入四个餐盘中，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tʃɒpt] [fruːt] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
put in the center of each a tablespoonful of the chopped fruit and send to the table .
放 在 这 中心 的 每个 一个 一汤匙 的 这 切碎 水果 和 发送 到 这 桌子 .

在每个盘子中央放一汤匙切碎的水果，然后上桌。

[ðɪs] [ɪz] ['rɑːðə(r)] [naɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪldrən] ,
This is rather nice for children ,
这 是 相当 好的 为了 孩子们 ,

这对孩子们来说很不错。

[ænd; ənd] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [wei] [tuː; tə] [juːz] [ʌp] [bəʊθ] [ðə; ði] [raɪs] [ænd; ənd] [ðə; ði] [fruːt] ,
and is a good way to use up both the rice and the fruit ,
和 是 一个 好的 方式 到 使用 向上 两个都 这 米 和 这 水果 ,

这也是一种消耗剩余大米和水果的好方法。

[æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] .
as it makes a good combination .
作为 它 制作 一个 好的 组合 .

因为它们搭配起来效果很好。

[pleɪn] [waɪt] [keɪk]
Plain White Cake
清楚的 白色的 蛋糕

原味白蛋糕

[biːt] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ;
Beat a quarter of a cup of butter to a cream ;
打 一个 四分之一 的 一个 杯子 的 黄油 到 一个 奶油 ;

将四分之一杯黄油打发至奶油状；

[ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
add gradually one and a half cups of sugar .
添加 逐步地 一 和 一个 一半 杯子 的 糖 .

逐渐加入一杯半糖。

[sɪft] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ; ['meʒə(r)] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ;
Sift two cups of flour with a teaspoonful of baking powder ; measure a half pint of water ;
筛 二 杯子 的 面粉 和 一个 一茶匙 的 烘烤 粉末 ; 措施 一个 一半 品脱 的 水 ;

将两杯面粉与一茶匙泡打粉一起过筛；量取半品脱水；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]

add a little water and a little flour , and so continue until the

添加 一个 小的 水 和 一个 小的 面粉 , 和 所以 继续 直到 这

[ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ;

ingredients are used ;

原料 是 用过的 ;

加入少许水和少许面粉，如此反复，直到所有材料用完为止；

[biːt] ['θʌrəli] , [ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv][faɪv] [egz] .

beat thoroughly , then stir in the well - beaten whites of five eggs .

打 彻底 , 然后 搅拌 在 这 出色地 - 被打败 白人 的 五 鸡蛋 .

充分搅拌，然后拌入五个鸡蛋打发的蛋白。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][ləʊf][ɔː(r)] ['leɪəz] .

Bake in a loaf or layers .

烤 在 一个 面包 或者 层 .

烤成面包状或分层状。

[pʊt] ['leɪəz] [tə'geðə(r)] [wɪð] [tʃɒpt] [fruːt] , [sɒft] ['kʌstəd] , [ɔː(r)][ə; eɪ] [sɒft] ['aɪsɪŋ] .

Put layers together with chopped fruit , soft custard , or a soft icing .

放 层 一起 和 切碎 水果 , 柔软的 蛋奶冻 , 或者 一个 柔软的 糖霜 .

将各层食材与切碎的水果、软布丁或软糖霜混合在一起。

['tʃɪkɪn] ['mʌfɪn] [keɪsɪz]

Chicken Muffin Cases

鸡 松饼 案例

鸡肉松饼托

[bɔɪl] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

Boil together a half pint of water and two tablespoonfuls of butter ,

熬 一起 一个 一半 品脱 的 水 和 二 汤匙 的 黄油 ,

将半品脱水和两汤匙黄油一起煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː]['heɪstɪli][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] , [stɜː(r)]['əʊvə(r)]['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smuːð]

add hastily a half pint of sifted flour , stir over fire until a smooth

添加 草草 一个 一半 品脱 的 筛过的 面粉 , 搅拌 超过 火 直到 一个 光滑的

[dəʊ] [ɪz] [fɔːmd] .

dough is formed .

面团 是 形成 .

迅速加入半品脱过筛面粉，在火上搅拌至形成光滑的面团。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [ʌn'biːtn] [həʊl] [eg] ; [biːt] ,

Take from the fire and when cool , add one unbeaten whole egg ; beat ,

拿 从 这 火 和 什么时候 凉爽的 , 添加 一 不败 所有的 蛋 ; 打 ,

从火上移开，冷却后，加入一个未打散的全蛋；搅拌均匀，

[ˌeɪ diː 'diː][ə'nʌðə(r)] [ænd; ənd][səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [fɔː(r)] [egz] [hæv; həv] [biːn] ['ædɪd] .

add another and so continue until four eggs have been added .

添加 其他 和 所以 继续 直到 四 鸡蛋 有 到过 额外 .

再加一个鸡蛋，如此反复，直到加了四个鸡蛋为止。

[beɪk] [ɪn][dʒem][pænz][ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['hɒləʊ] , [ə'baʊt] [ə; eɪ][hɑːf]['aʊə(r)] .

Bake in gem pans until light and hollow , about a half hour .

烤 在 宝石 平底锅 直到 光 和 空洞的 , 关于 一个 一半 小时 .

用圆形烤盘烘烤至面团蓬松且中空，大约需要半小时。

[ðɪs] ['kwɒntəti] [wɪl] [meɪk] [twelv] .

This quantity will make twelve .

这 数量 将要 制作 十二 .

这些数量可以做成十二个。

[kʌt] [ə; eɪ] [raʊnd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] ['mʌfɪn] [wɪð] ['eni] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] .
Cut a round from the top and fill the muffin with any creamed mixture .
切 一个 圆形的 从 这 顶部 和 充满 这 松饼 和 任何 奶油 混合物 .

从顶部切出一个圆口，然后在松饼中填入任何奶油混合物。

[tuː; tə] [meɪk] ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk]
To Make Cocoanut Milk
到 制作 椰子 牛奶

制作椰奶

['kʌvə(r)] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] [wɪð] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Cover one quart of grated cocoanut with one pint of boiling water .
覆盖 一 夸脱 的 磨碎的 椰子 和 一 品脱 的 沸腾 水 .

将一夸脱椰蓉倒入一品脱沸水中浸泡。

[stɜː(r)] [ænd; ənd] [mæʃ] ; [streɪn] [ænd; ənd] [pres] .
Stir and mash ; strain and press .
搅拌 和 捣碎 ; 拉紧 和 按 .

搅拌捣碎；过滤压榨。

[ðə; ði] [mɪlk] [ðʌs] [prə'djuːst] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['kɜːriːz] .
The milk thus produced may be used for curries .
这 牛奶 因此 生产 可能 是 用过的 为了 咖喱 .

由此产生的牛奶可用于制作咖喱。

[θrəʊ] [ə'weɪ] [ðə; ði] [pʌlp] .
Throw away the pulp .
扔 离开 这 纸浆 .

把果肉扔掉。

['saʊə(r)] [mɪlk] [ænd; ənd] [kriːm]
SOUR MILK AND CREAM
酸的 牛奶 和 奶油

酸奶和奶油

[kɔːn] [keɪk]
Corn Cake
玉米 蛋糕

玉米饼

[ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [θɪk] ['saʊə(r)] [mɪlk] [wʌn] ['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
2 eggs 1 cupful of thick sour milk 1 level teaspoonful of baking soda
2 鸡蛋 1 一杯 的 厚的 酸的 牛奶 1 等级 一茶匙 的 烘烤 苏打
[ˌtuː'tuː] ['kʌpˌful] [ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] [θriː] / [fɔːr] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['flaʊə(r)] [ˌtuː'tuː] ['kʌpˌful] [ɒv; əv] [swiːt]
2 cupfuls of corn meal 3 / 4 cupful of white flour 2 cupfuls of sweet
2 杯 的 玉米 一顿饭 3 / 4 一杯 的 白色的 面粉 2 杯 的 甜的
[mɪlk] [θriː] ['lev(ə)l] ['tiːspuːnˌful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
milk 3 level teaspoonfuls of baking powder
牛奶 3 等级 茶匙 的 烘烤 粉末

2个鸡蛋，1杯浓稠酸奶，1平茶匙小苏打，2杯玉米粉，3/4杯白面粉，2杯甜牛奶，3平茶匙泡打粉

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] .
Beat the eggs until very light , without separating .
打 这 鸡蛋 直到 非常 光 , 没有 分离 .

将鸡蛋打发至非常蓬松，但不要打散。

['mɔɪsn] [ðə; ði] ['səʊdə] [ɪn] [tuː] ['teiblˌspuːnful] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['kʌpfʊl]
Moisten the soda in two tablespoonfuls of cold water , stir it into the cupful
濡 这 苏打 在 二 汤匙 的 寒冷的 水 , 搅拌 它 进入 这 一杯
[ɒv; əv] ['saʊə(r)] [mɪlk] ;
of sour milk ;
的 酸的 牛奶 ;

将苏打水用两汤匙冷水润湿，然后倒入一杯酸奶中搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði] [egz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [miːl] [ænd; ənd] [biːt] ['θʌrəli] .
add this to the eggs , then add the meal and beat thoroughly .
添加 这 到 这 鸡蛋 , 然后 添加 这 一顿饭 和 打 彻底 .

将此加入鸡蛋中，然后加入面粉并充分搅拌。

[sɪft] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] ; [stɜː(r)] [ðiːz] ['ɪntuː][ðə; ði]['ʌðə(r)]['mɪkstʃə(r)] ,
Sift the baking powder and flour ; stir these into the other mixture ,
筛 这 烘烤 粉末 和 面粉 ; 搅拌 这些 进入 这 其他 混合物 ,

将泡打粉和面粉过筛；将它们搅拌到其他混合物中，

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tuː] ['kʌp,ful][ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk] .
and then add the two cupfuls of sweet milk .
和 然后 添加 这 二 杯 的 甜的 牛奶 .

然后加入两杯甜牛奶。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [griːzd] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt]
Pour into a shallow greased pan and bake in a moderately quick oven about
倒 进入 一个 浅的 涂油 平底锅 和 烤 在 一个 中等程度 快的 烤箱 关于
[θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .
three - quarters of an hour .
三 - 四分之一 的 一个 小时 .

倒入抹了油的浅烤盘中，用中等温度的烤箱烘烤约四十五分钟。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] ['kʌstəd] [ɒn][tɒp] .
This should have a custard on top .
这 应该 有 一个 蛋奶冻 在 顶部 .

上面应该放一层蛋奶沙司。

[spʌndʒ] [kɔːn] [keɪk]
Sponge Corn Cake
海绵 玉米 蛋糕

海绵玉米蛋糕

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [θɪk] ['saʊə(r)]
1 cupful of corn meal 1 / 2 cupful of flour 1 cupful of thick sour
1 一杯 的 玉米 一顿饭 1 / 2 一杯 的 面粉 1 一杯 的 厚的 酸的
[mɪlk] [ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn]['lev(ə)l] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
milk 2 eggs 1 level tablespoonful of butter ,
牛奶 2 鸡蛋 1 等级 一汤匙 的 黄油 ,

杯玉米粉，1/2 杯面粉，1 杯浓稠酸奶，2 个鸡蛋，1 平勺黄油，

['meltɪd] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə]
melted 1 / 2 teaspoonful of salt 1 / 2 teaspoonful of baking soda
融化 1 / 2 一茶匙 的 盐 1 / 2 一茶匙 的 烘烤 苏打

融化的1/2茶匙盐，1/2茶匙小苏打

['mɔɪsn] [ðə; ði]['səʊdə][ɪn][ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [θɪk] ['saʊə(r)]
Moisten the soda in a tablespoonful of water and stir into the thick sour
濡 这 苏打 在 一个 一汤匙 的 水 和 搅拌 进入 这 厚的 酸的
[mɪlk] .
milk .
牛奶 .

将苏打水用一汤匙水润湿，然后搅拌到浓稠的酸奶中。

['seprət] [ðə; ði] [egz] ; [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['saʊə(r)][mɪlk] , [wɪð] [ðə; ði]['bʌtə(r)] ,
Separate the eggs ; beat the yolks , add the sour milk , with the butter ,
分离 这 鸡蛋 ; 打 这 蛋黄 , 添加 这 酸的 牛奶 , 和 这 黄油 ,

将鸡蛋分离；打散蛋黄，加入酸奶和黄油，

['meltɪd] , [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] .
melted , corn meal and flour .
融化 , 玉米 一顿饭 和 面粉 .

融化的玉米粉和面粉。

[biːt] ['θʌrəli] , [ðen] [fəʊld][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] ,
Beat thoroughly , then fold in the well - beaten whites ,
打 彻底 , 然后 折叠 在 这 出色地 - 被打败 白人 ,

充分搅拌后，拌入搅拌均匀的蛋白。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [griːzd] [pæn][ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ə; eɪ][hɑːf]['aʊə(r)] .
add salt and bake in a shallow greased pan in a quick oven a half hour .
添加 盐 和 烤 在 一个 浅的 涂油 平底锅 在 一个 快的 烤箱 一个 一半 小时 .

加入盐，放入抹了油的浅烤盘中，用高温烤箱烘烤半小时。

[əʊld][və'dʒɪniə]['bætə(r)] [keɪks]
Old Virginia Batter Cakes
老的 弗吉尼亚州 连击 蛋糕

老弗吉尼亚面糊蛋糕

[ˌtuː'tuː] [egz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['saʊə(r)] [mɪlk] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ˌtuː'tuː]['kʌpˌful][ɒv; əv] [waɪt]
2 eggs 1 cupful of sour milk 1 cupful of water 2 cupfuls of white
2 鸡蛋 1 一杯 的 酸的 牛奶 1 一杯 的 水 2 杯 的 白色的
[kɔːn] [miːl] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl]
corn meal 1 cupful of flour 1 / 2 teaspoonful of salt 1 level teaspoonful
玉米 一顿饭 1 一杯 的 面粉 1 / 2 一茶匙 的 盐 1 等级 一茶匙
[ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
of baking soda 1 teaspoonful of baking powder
的 烘烤 苏打 1 一茶匙 的 烘烤 粉末

2个鸡蛋，1杯酸奶，1杯水，2杯白玉米粉，1杯面粉，1/2茶匙盐，1平茶匙小苏打，1茶匙泡打粉

[biːt] [ðə; ði] [egz] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] , [ʌn'tɪl] ['veri] , ['veri] [lait] .
Beat the eggs , without separating , until very , very light .
打 这 鸡蛋 , 没有 分离 , 直到 非常 , 非常 光 .

将鸡蛋打散，不要分开，直到打得非常非常蓬松。

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['səʊdə][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]['saʊə(r)][mɪlk] ;
Dissolve the soda in a little water , add it to the sour milk ;
溶解 这 苏打 在 一个 小的 水 , 添加 它 到 这 酸的 牛奶 ;

将小苏打溶于少量水中，然后加入酸奶中；

[stɜː(r)][ʌn'tɪl] [ðɪs] [ɪz] [wel] [mɪkst] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [eg] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,
stir until this is well mixed , add it to the egg ; add the water ,
搅拌 直到 这 是 出色地 混合 , 添加 它 到 这 蛋 ; 添加 这 水 ,

搅拌至充分混合，加入鸡蛋中；加入水，

[ðə; ði] [kɔːn] [miːl] , [sɔːlt][ænd; ənd]['flaʊə(r)] ['sɪftɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
the corn meal , salt and flour sifted with the baking powder .
这 玉米 一顿饭 , 盐 和 面粉 筛过的 和 这 烘烤 粉末 .

将玉米粉、盐和面粉与泡打粉一起过筛。

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [beɪk] [ɒn][ə; eɪ] ['veri] ['laɪtli] [griːzd] ['grɪdl] .
Mix thoroughly and bake on a very lightly greased griddle .
混合 彻底 和 烤 在 一个 非常 轻轻 涂油 烤盘 .

充分搅拌后，在涂抹了少量油脂的烤盘上烘烤。

[pleɪn] [kɔːn] ['dɒdʒəz]
Plain Corn Dodgers
清楚的 玉米 道奇队

原味玉米饼干

[wʌn] [eg] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][wʌn]['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [θɪk] ['saʊə(r)][mɪlk][wʌn]['lev(ə)l]
1 egg 1 / 2 teaspoonful of salt 1 cupful of thick sour milk 1 level
1 蛋 1 / 2 一茶匙 的 盐 1 一杯 的 厚的 酸的 牛奶 1 等级
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
teaspoonful of baking soda 1 cupful of corn meal 1 / 2 cupful of flour
一茶匙 的 烘烤 苏打 1 一杯 的 玉米 一顿饭 1 / 2 一杯 的 面粉

1个鸡蛋，1/2茶匙盐，1杯浓稠酸奶，1平茶匙小苏打，1杯玉米粉，1/2杯面粉

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] .
Beat the egg , without separating .
打 这 蛋 , 没有 分离 .

将鸡蛋打散，无需分离蛋黄和蛋清。

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['səʊdə][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]['saʊə(r)][mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði] [eg] ;
Dissolve the soda and add it to the sour milk ; add this to the egg ;
溶解 这 苏打 和 添加 它 到 这 酸的 牛奶 ; 添加 这 到 这 蛋 ;

将小苏打溶解后加入酸奶中；再将酸奶混合物加入鸡蛋中；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] , [ðen] [ðə; ði] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] .
add the salt , then the corn meal and flour .
添加 这 盐 , 然后 这 玉米 一顿饭 和 面粉 .

加入盐，然后加入玉米粉和面粉。

[biːt] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] ,
Beat until well mixed ,
打 直到 出色地 混合 ,

搅拌至充分混合。

[ænd; ənd][drɒp][baɪ] ['spuːnful] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn][ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['beɪkən][ɔː(r)] [hæm][fæt] .
and drop by spoonfuls in a shallow pan in which you have a little bacon or ham fat .
和 降低 经过 一勺 在 一个 浅的 平底锅 在 哪个 你 有 一个 小的 熏肉 或者 火腿 胖的 .

然后一勺一勺地滴入盛有少量培根或火腿油的浅盘中。

[wen] [kʊkt] [ɒn][wʌn][saɪd] , [tɜːn] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [kʊk] [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)] .
When cooked on one side , turn quickly and cook on the other .
什么时候 煮熟 在 一 边 , 转动 迅速地 和 厨师 在 这 其他 .

一面煎熟后，迅速翻面煎另一面。

['ɪndeks]
INDEX
指数

指数

['æntʃəvi] , ['mʌtn] [wɪð]
Anchovy , Mutton with
凤尾鱼 , 羊肉 和

凤尾鱼，羊肉

['æp(ə)l][fə'riːnə] ['pʊdɪŋ]
Apple Farina Pudding
苹果 法里纳 布丁

苹果法里纳布丁

[snəʊ]
Snow
雪

雪

[beɪkt] [sɑː'diːnz]
Baked Sardines
烘焙 沙丁鱼

烤沙丁鱼

[bɔːlz] , [tʃiːz]
Balls , Cheese
球 , 奶酪

球，奶酪

['kʌri]
Curry
咖喱

咖喱

['ɪŋglɪʃ] ['tʃɪkɪn]
English Chicken
英语 鸡

英式鸡肉

['bɑːbɪkjuː] [ɒv; əv][kəʊld] [biːf]
Barbecue of Cold Beef
烧烤 的 寒冷的 牛肉

冷牛肉烧烤

['bætə(r)] [keɪks] , [əʊld][və'dʒɪniə]
Batter Cakes , Old Virginia
连击 蛋糕 , 老的 弗吉尼亚州

老弗吉尼亚面糊蛋糕

['boʊrɪˌgɑːrd] [egz]
Beauregard Eggs
博雷加德 鸡蛋

博雷加德鸡蛋

[ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs]
Bechamel Sauce
贝夏梅尔 酱

白汁

[biːf] , [kəʊld] , ['bɑːbɪkjuː] [ɒv; əv]
Beef , Cold , Barbecue of
牛肉 , 寒冷的 , 烧烤 的

牛肉，冷，烧烤

[biːf] — [kʊkt]
Beef — Cooked
牛肉 — 煮熟

熟牛肉

['bɑːbɪkjuː] [ɒv; əv][kəʊld]
Barbecue of Cold
烧烤 的 寒冷的

冷烤肉

-
Bresleau
-

布雷斯洛

[krəu'kets]
Croquettes
炸丸子

炸丸子

['frɪtəz]
Fritters
油炸饼

油炸饼

-
Gobbits
-

戈比特

[mɪnst] [ɒn] [təʊst]
Minced on Toast
剁碎 在 吐司

肉末吐司

[pə'nɑːdə]
Panada
潘达

潘纳达

[pə'teɪtəʊ] ['dʌmplɪŋz]
Potato Dumplings
土豆 饺子

土豆饺子

[ræ'guː; 'ræguː]
Ragout
炖菜

炖菜

-
Rechauffee
-

雷查菲

[sɔːlt] [hæʃ] [nəʊ] . [wʌn]
Salt Hash No . 1
盐 哈希 不 . 1

盐哈希1号

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː]
No . 2
不 . 2

2号

[steɪk] ['pʊdɪŋ]
Steak Pudding
牛排 布丁

牛排布丁

[biːf] [krəu'kets]
Beef Croquettes
牛肉 炸丸子

牛肉丸子

['frɪtəz]
Fritters
油炸饼

油炸饼

['greɪvi] , ['rəʊstɪd]
Gravy , Roasted
肉汁 , 烤

烤肉汁

[ɒn] [təʊst] , [mɪnst]
on Toast , Minced
在 吐司 , 剁碎

吐司上，肉末

[pə'nɑːdə][ɒv; əv]
Panada **of**
潘达 的

潘达

- [ɒv; əv]
Rechauffee **of**
- 的

再热

[sɔːlt] [hæʃ] [nəʊ] . [wʌn]
Salt **Hash** **No** **.** **1**
盐 哈希 不 . 1

盐哈希1号

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː]
No **.** **2**
不 . 2

2号

[steɪk] ['pʊdɪŋ]
Steak **Pudding**
牛排 布丁

牛排布丁

[tæm'bɑːl]
Timbale
定音鼓

定音鼓

[biːf] — [ˌʌn'kʊkt]
Beef **—** **Uncooked**
牛肉 — 生

生牛肉

[braʊn] [stjuː]
Brown **Stew**
棕色的 炖

棕炖菜

['kænilɔn]
Cannelon
卡尼隆

佳丽龙

['hæmbɜːg] [steɪks]
Hamburg **Steaks**
汉堡 牛排

汉堡牛排

['kɪbiː]
Kibbee
基比

基比

[tæm'bɑːl]
Timbale
定音鼓

定音鼓

['bɑːbəˌtiː]
Bobotee
博博蒂

博博蒂

[ˌbɔː.də.leɪz 'sɔːs] [dʌk]
Bordelaise Duck
波尔多 鸭子

波尔多鸭

[buːdɪnz]
Boudins
布丹斯

布丹斯

[bu'keɪ] , ['kɪtʃɪn]
Bouquet , Kitchen
花束 , 厨房

花束，厨房

[bred]
Bread
面包

面包

[ænd; ənd]
and
和

和

['bʌtə(r)] ['kʌstəd]
Butter Custard
黄油 蛋奶冻

奶油蛋羹

[krəu'kets]
Croquettes
炸丸子

炸丸子

['mʌfɪn]
Muffins
松饼

松饼

['sʌðən] [raɪs]
Southern Rice
南方 米

南方稻米

-
Bresleau
-

布雷斯洛

[brɔɪld] [pə'teɪtəʊz]
Broiled Potatoes
烤制 土豆

烤土豆

[braʊn] [hæʃ] , ['vedʒtəb(ə)l]
Browned Hash , Vegetable
棕色 哈希 , 蔬菜

烤土豆块，蔬菜

['braʊnɪŋ]
Browning
勃朗宁

勃朗宁

[braʊn] [sɔːs]
Brown **Sauce**
棕色的 酱

棕色酱汁

[stjuː]
Stew
炖

炖

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]
Tomato **Sauce**
番茄 酱

番茄酱

['bʌtə(r)] , ['ɪŋglɪʃ] [drɔːn]
Butter **,** **English** **Drawn**
黄油 , 英语 绘制

黄油，英式拉丝

[keɪk] , [kɔːn]
Cake **,** **Corn**
蛋糕 , 玉米

蛋糕，玉米

[gəʊld]
Gold
金子

金子

[pleɪn] [waɪt]
Plain **White**
清楚的 白色的

纯白色

[spʌndʒ] [kɔːn]
Sponge **Corn**
海绵 玉米

海绵玉米

[keɪks] , [griːn] [kɔːn]
Cakes **,** **Green** **Corn**
蛋糕 , 绿色的 玉米

蛋糕，青玉米

[əʊld][və'dʒɪniə]['bætə(r)]
Old **Virginia** **Batter**
老的 弗吉尼亚州 连击

老弗吉尼亚击球手

['kænə,peɪz]
Canapés
开胃小点

开胃小点

['kænilɔn]
Cannelon
卡尼隆

佳丽龙

[keɪsɪz] , ['tʃɪkɪn] ['mʌfɪn]
Cases **,** **Chicken** **Muffin**
案例 , 鸡 松饼

鸡肉松饼

['kæsərəʊl]
Casserole
沙锅

沙锅

['seləri] [sɔːs] , [tʃɒpt]
Celery Sauce , Chopped
芹菜 酱 , 切碎

芹菜酱，切碎

['sɪərɪəls]
Cereals
谷物

谷物

[tʃiːz]
Cheese
奶酪

奶酪

[bɔːlz]
Balls
球

球

['pʊdɪŋ]
Pudding
布丁

布丁

['sʊflei]
Soufflé
舒芙蕾

舒芙蕾

['tʃɪkɪn] [bɔːlz] , ['ɪŋglɪʃ]
Chicken Balls , English
鸡 球 , 英语

鸡肉丸，英文

['tʃɪkɪn] — [kʊkt]
Chicken — Cooked
鸡 — 煮熟

鸡肉——熟的

['kæsərəʊl]
Casserole
沙锅

沙锅

[kriːmd] [hæʃ] [ɒn] [təʊst]
Creamed Hash on Toast
奶油 哈希 在 吐司

奶油土豆泥吐司

['kʌtlits]
Cutlets
肉饼

肉饼

['ɪndiən] [hæʃ]
Indian Hash
印度 哈希

印度哈希

[mɒk] ['terəpɪn]
Mock **Terrapin**
嘲笑 龟

假海龟

-
Supréme
-

最高

['tʃɪkɪn] [kɔːn] [paɪ]
Chicken **Corn** **Pie**
鸡 玉米 馅饼

鸡肉玉米派

['kʌtlits]
Cutlets
肉饼

肉饼

[legz] , ['devəld]
Legs **,** **Deviled**
腿 , 魔鬼

腿，魔鬼般的

['mʌfɪn] [keɪsɪz]
Muffin **Cases**
松饼 案例

松饼托

-
Supréme
-

最高

['tʃɪkɪn] — [ˌʌn'kʊkt] ,
Chicken **—** **Uncooked** **,**
鸡 — 生 ,

鸡肉——生的

['devəld] [legz] ,
Deviled **Legs** **,**
魔鬼 腿 ,

魔鬼腿，

['ɪŋglɪʃ] [bɔːlz] ,
English **Balls** **,**
英语 球 ,

英式球，

[tæm'bɑːl] ,
Timbale **,**
定音鼓 ,

定音鼓，

[tʃɒpt] ['seləri] [sɔːs] ,
Chopped **Celery** **Sauce** **,**
切碎 芹菜 酱 ,

芹菜碎酱

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ,
Tomato **Sauce** **,**
番茄 酱 ,

番茄酱

['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] , [tuː; tə] [meɪk] ,
Cocoanut Milk , To Make ,
椰子 牛奶 , 到 制作 ,

椰奶，制作方法，

[kəʊld] [biːf] , ['bɑːbɪkjuː] [ɒv; əv] ,
Cold Beef , Barbecue of ,
寒冷的 牛肉 , 烧烤 的 ,

冷牛肉，烧烤，

[bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ,
Boiled Potatoes ,
煮沸 土豆 ,

煮土豆

[miːt] ['sɔːsɪz] ,
Meat Sauces ,
肉 酱汁 ,

肉酱

['kɒmpɒt] [ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l] ,
Compote of Pineapple ,
果酱 的 菠萝 ,

菠萝蜜饯

[kʊkt] [biːf] ,
Cooked Beef ,
煮熟 牛肉 ,

熟牛肉

['tʃɪkɪn] ,
Chicken ,
鸡 ,

鸡，

[fɪʃ] ,
Fish ,
鱼 ,

鱼，

['mʌtn] ,
Mutton ,
羊肉 ,

羊肉，

[kɔːn] [keɪk] ,
Corn Cake ,
玉米 蛋糕 ,

玉米饼

[spʌndʒ] ,
Sponge ,
海绵 ,

海绵，

[keɪks] , [griːn] ,
Cakes , Green ,
蛋糕 , 绿色的 ,

蛋糕，绿色，

['dɒdʒəz] , [pleɪn] ,
Dodgers , Plain ,
道奇队 , 清楚的 ,

道奇队，普莱恩，

['ɔɪstə(r)z] ,
Oysters ,
牡蛎 ,

牡蛎,

[paɪ] , ['tʃɪkɪn] ,
Pie , Chicken ,
馅饼 , 鸡 ,

馅饼，鸡肉,

['krænbəri] [fə'riːnə] ['pʊdɪŋ] ,
Cranberry Farina Pudding ,
蔓越莓 法里纳 布丁 ,

蔓越莓法里纳布丁

[kriːm] ['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs] ,
Cream Horseradish Sauce ,
奶油 辣根 酱 ,

奶油辣根酱

[kriːmd] [hæʃ] [ɒn] [təʊst] ,
Creamed Hash on Toast ,
奶油 哈希 在 吐司 ,

奶油土豆泥吐司

[krəu'kets] , [biːf] ,
Croquettes , Beef ,
炸丸子 , 牛肉 ,

炸丸子，牛肉,

[bred] ,
Bread ,
面包 ,

面包,

[eg] ,
Egg ,
蛋 ,

蛋,

[fɪʃ] ,
Fish ,
鱼 ,

鱼,

[pə'teɪtəʊ] ,
Potato ,
土豆 ,

土豆,

[raɪs] ,
Rice ,
米 ,

米,

['kjuːkʌmbə(r)] [sɔːs] , ['greɪtɪd] ,
Cucumber Sauce , Grated ,
黄瓜 酱 , 磨碎的 ,

黄瓜酱，磨碎

['kjuːkʌmbəz] ,
Cucumbers ,
黄瓜 ,

黄瓜,

['kʌri] [bɔːlz] ,
Curry Balls ,
咖喱 球 ,

咖喱球

[ɒv; əv] ['mʌtn] ,
of Mutton ,
的 羊肉 ,

羊肉，

['kʌstəd] , [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ,
Custard , Bread and Butter ,
蛋奶冻 , 面包 和 黄油 ,

蛋奶冻、面包和黄油

['kʌstəd] , [pə'teɪtəʊ] ,
Custards , Potato ,
蛋奶冻 , 土豆 ,

蛋奶冻，土豆，

['kʌtlits] , ['tʃɪkɪn] ,
Cutlets , Chicken ,
肉饼 , 鸡 ,

鸡肉排

['devəld] ['tʃɪkɪn] [legz] ,
Deviled Chicken Legs ,
魔鬼 鸡 腿 ,

魔鬼鸡腿

['dɒdʒəz] , [pleɪn] [kɔːn] ,
Dodgers , Plain Corn ,
道奇队 , 清楚的 玉米 ,

道奇队，原味玉米，

[drɔːn] ['bʌtə(r)] , ['ɪŋglɪʃ] ,
Drawn Butter , English ,
绘制 黄油 , 英语 ,

融化黄油，英文

['dʌtʃəs] [suːp] ,
Duchess Soup ,
公爵夫人 汤 ,

公爵夫人汤，

[dʌk] [ˌbɔː.də.leɪz 'sɔːs] ,
Duck Bordelaise ,
鸭子 波尔多 ,

波尔多鸭

['dʌmplɪŋz] , [pə'teɪtəʊ] ,
Dumplings , Potato ,
饺子 , 土豆 ,

饺子，土豆，

[eg] [krəu'kets] ,
Egg Croquettes ,
蛋 炸丸子 ,

鸡蛋炸丸子

[plɑːnt] , [stʌft] ,
Plant , Stuffed ,
植物 , 填充 ,

植物，填充，

[egz] ,
Eggs **,**
鸡蛋 ,

鸡蛋，

['boʊrɪˌgɑːrd]
Beauregard
博雷加德

博雷加德

['waɪts] [ɒv; əv] ,
Whites **of** **,**
白人 的 ,

白人，

['ɪŋglɪʃ] ['tʃɪkɪn] [bɔːlz] ,
English **Chicken** **Balls** **,**
英语 鸡 球 ,

英式鸡肉丸子

[drɔːn] ['bʌtə(r)] ,
Drawn **Butter** **,**
绘制 黄油 ,

融化的黄油

[fə'riːnə][dʒemz] ,
Farina **Gems** **,**
法里纳 宝石 ,

Farina Gems

['pʊdɪŋ] , ['æp(ə)l] ,
Pudding **,** **Apple** **,**
布丁 , 苹果 ,

苹果布丁

['krænbəri] ,
Cranberry **,**
蔓越莓 ,

蔓越莓，

[pleɪn] ,
Plain **,**
清楚的 ,

清楚的，

[fɪʃ] - [lɑː] - ,
Fish **à** **la** **Crême** **,**
鱼 - 拉 - ,

奶油鱼

[fɪʃ] — [kʊkt] ,
Fish **—** **Cooked** **,**
鱼 — 煮熟 ,

鱼——熟的

- [lɑː] - ,
à **la** **Crême** **,**
- 拉 - ,

奶油味的

[beɪkt] [sɑː'diːnz] ,
Baked **Sardines** **,**
烘焙 沙丁鱼 ,

烤沙丁鱼

['kænəˌpeɪz] ,
Canapés ,
开胃小点 ,

小点心，

[krəu'kets] ,
Croquettes ,
炸丸子 ,

炸丸子，

[frentʃ] [læm] [stjuː] ,
French Lamb Stew ,
法语 羊肉 炖 ,

法式炖羊肉

['frɪtəz] , [biːf] ,
Fritters , Beef ,
油炸饼 , 牛肉 ,

油炸饼、牛肉、

[fruːt] - ,
Fruit Jambolaya ,
水果 - ,

水果嘉宝利亚

['sʊflei] ,
Soufflé ,
舒芙蕾 ,

舒芙蕾，

[fruːts] ,
Fruits ,
水果 ,

水果，

[geɪm] ,
Game ,
游戏 ,

游戏，

['gɑːnɪʃɪŋ] , [pə'teɪtəʊ]['rəʊzɪz][fɔː(r); fə(r)] ,
Garnishing , Potato Roses for ,
装饰 , 土豆 玫瑰 为了 ,

装饰用土豆玫瑰

[dʒemz] , [fə'riːnə] ,
Gems , Farina ,
宝石 , 法里纳 ,

宝石，法里纳，

['dʒɜːmən] [slɔː] ,
German Slaw ,
德语 凉拌卷心菜 ,

德国凉拌卷心菜

- ,
Gobbits ,
- ,

哥布林们，

[gəʊld] [keɪk] ,
Gold Cake ,
金子 蛋糕 ,

金蛋糕

['greɪtɪd] ['kjuːkʌmbə(r)] [sɔːs] ,
Grated Cucumber Sauce ,
磨碎的 黄瓜 酱 ,

黄瓜丝酱

['greɪvi] , ['rəʊstɪd] [biːf] ,
Gravy , Roasted Beef ,
肉汁 , 烤 牛肉 ,

肉汁，烤牛肉，

[griːn] [kɔːn] [keɪks] ,
Green Corn Cakes ,
绿色的 玉米 蛋糕 ,

青玉米饼

['hæmbɜːg] [steɪks] ,
Hamburg Steaks ,
汉堡 牛排 ,

汉堡牛排

[hæʃ] , [kriːmd] , [ɒn] [təʊst] ,
Hash , Creamed , on Toast ,
哈希 , 奶油 , 在 吐司 ,

土豆泥，加奶油，放在吐司上

['ɪndiən] ,
Indian ,
印度 ,

印度人

[sɔːlt] [biːf] [nəʊ] . [wʌn] ,
Salt Beef No . 1 ,
盐 牛肉 不 . 1 ,

1号咸牛肉

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] ,
No . 2 ,
不 . 2 ,

第二，

['vedʒtəb(ə)l] [braʊn] ,
Vegetable Browned ,
蔬菜 棕色 ,

蔬菜炒至金黄

[hæʃt] [braʊn] [pə'teɪtəʊz] ,
Hashed Brown Potatoes ,
哈希 棕色的 土豆 ,

土豆泥（棕色）

[ˌhɒlən'deɪz] [sɔːs] ,
Hollandaise Sauce ,
荷兰酱 酱 ,

荷兰酱

['hɒmɪni] [pəʊn] ,
Hominy Pone ,
玉米粥 手机 ,

玉米粉饼

['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs] , [kriːm] ,
Horseradish Sauce , Cream ,
辣根 酱 , 奶油 ,

辣根酱、奶油、

['ɪndiən] [hæʃ] ,
Indian Hash ,
印度 哈希 ,

印度哈希

- , [fruːt] ,
Jambolaya , Fruit ,
- , 水果 ,

什锦饭，水果，

['kɪbiː] ,
Kibbee ,
基比 ,

基比，

['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] ,
Kitchen Bouquet ,
厨房 花束 ,

厨房花束

[klɒps] ,
Klopps ,
克洛普 ,

克洛普斯

[læm] [stjuː] , [frentʃ]
Lamb Stew , French
羊肉 炖 , 法语

法式炖羊肉

[wɪð] [tə'mɑːtəʊz]
with Tomatoes
和 西红柿

加番茄

[left] - ['əʊvə(r)] [tə'mɑːtəʊz]
Left - Over Tomatoes
左边 - 超过 西红柿

剩余的西红柿

['lemən] [raɪs]
Lemon Rice
柠檬 米

柠檬饭

['lɪt(ə)l] ['pʊdɪŋz] - [lɑː] [grænd] [bel]
Little Puddings à la Grand Belle
小的 布丁 - 拉 盛大 美女

大美女的小布丁

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

改良菜肴(Made-Over Dishes)
第4/4页

[ˌlaɪəˈneɪz] [pəˈteɪtəʊz]
Lyonnaise Potatoes
里昂 土豆

里昂土豆

[miːt]
Meat
肉

肉

[ˈsɔːsɪz] , [kəʊld]
Sauces , Cold
酱汁 , 寒冷的

冷酱

[mɪlk] , [ˈkəʊkəˌnʌt] , [tuː; tə] [meɪk]
Milk , Cocoanut , To Make
牛奶 , 椰子 , 到 制作

牛奶、椰子、制作

[pəˈteɪtəʊz][ɪn]
Potatoes in
土豆 在

土豆

[mɪnst] [biːf] [ɒn] [təʊst]
Minced Beef on Toast
剁碎 牛肉 在 吐司

吐司配碎牛肉

[mɒk] [ˈterəpɪn] [ɔː(r)] - [lɑː] [ˈnjuːbɜːg]
Mock Terrapin or à la Newburg
嘲笑 龟 或者 - 拉 纽堡

模拟龟或纽堡

[ˈmʌndeɪ; ˈmʌndi] [ˈpʊdɪŋ]
Monday Pudding
周一 布丁

星期一布丁

[ˈmʌfɪn] [keɪsɪz] , [ˈtʃɪkɪn]
Muffin Cases , Chicken
松饼 案例 , 鸡

鸡肉松饼托

[ˈmʌfɪn] , [bred]
Muffins , Bread
松饼 , 面包

松饼、面包

[əʊt] [miːl]
Oat Meal
燕麦 一顿饭

燕麦片

[raɪs]
Rice
米

米

['mʌʃrʊm] [sɔːs]
Mushroom Sauce
蘑菇 酱

蘑菇酱

['mʌtn] — [kʊkt]
Mutton — Cooked
羊肉 — 煮熟

熟羊肉

['bɑːbəˌtiː]
Bobotee
博博蒂

博博蒂

[buːdɪnz]
Boudins
布丹斯

布丹斯

['kʌri] [ɒv; əv]
Curry of
咖喱 的

咖喱

[frentʃ] [stjuː]
French Stew
法语 炖

法式炖菜

[klɒps]
Klopps
克洛普

克洛普

['piːlaʊ]
Pilau
抓饭

皮劳

['sæləd]
Salad
沙拉

沙拉

[stjuː] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz]
Stew with Tomatoes
炖 和 西红柿

番茄炖菜

[wɪð] ['æntʃəvi]
with Anchovy
和 凤尾鱼

加凤尾鱼

['mʌtn] , ['kʌri] [ɒv; əv]
Mutton , Curry of
羊肉 , 咖喱 的

羊肉咖喱

['sæləd]
Salad
沙拉

沙拉

['mʌtn] — [ˌʌn'kʊkt]
Mutton — Uncooked
羊肉 — 生

生羊肉

['kʌri] [bɔːlz]
Curry Balls
咖喱 球

咖喱球

['mʌtn] [wɪð] ['æntʃəvi]
Mutton with Anchovy
羊肉 和 凤尾鱼

羊肉配凤尾鱼

[əʊt] [miːl] ['mʌfɪn]
Oat Meal Muffins
燕麦 一顿饭 松饼

燕麦松饼

[ə'bɹaɪən] [pə'teɪtəʊz]
O'Brien Potatoes
奥布莱恩 土豆

奥布莱恩土豆

[əʊld] [və'dʒɪniə] ['bætə(r)] [keɪks]
Old Virginia Batter Cakes
老的 弗吉尼亚州 连击 蛋糕

老弗吉尼亚面糊蛋糕

['ɔɪstə(r)z] , [kɔːn]
Oysters , Corn
牡蛎 ， 玉米

牡蛎、玉米

[pə'nɑːdə] [ɒv; əv] [biːf]
Panada of Beef
潘达 的 牛肉

牛肉潘纳达

['pærədaɪs] ['pʊdɪŋ]
Paradise Pudding
天堂 布丁

天堂布丁

[paɪ] , ['tʃɪkɪn] [kɔːn]
Pie , Chicken Corn
馅饼 ， 鸡 玉米

馅饼，鸡肉玉米

['piːlaʊ]
Pilau
抓饭

皮劳

['paɪnæp(ə)l] , ['kɒmpɒt] [ɒv; əv]
Pineapple , Compote of
菠萝 ， 果酱 的

菠萝，果酱

[pleɪn] [kɔːn] ['dɒdʒəz]
Plain **Corn** **Dodgers**
清楚的 玉米 道奇队

原味玉米饼干

[fə'riːnə] ['pʊdɪŋ]
Farina **Pudding**
法里纳 布丁

法里纳布丁

[waɪt] [keɪk]
White **Cake**
白色的 蛋糕

白蛋糕

[pəʊn] , ['hɒmɪni]
Pone **,** **Hominy**
手机 , 玉米粥

波恩，霍米尼

[pə'teɪtəʊ] [krəu'kets]
Potato **Croquettes**
土豆 炸丸子

土豆丸子

['kʌstəd]
Custards
蛋奶冻

蛋奶冻

['dʌmplɪŋz]
Dumplings
饺子

饺子

[pʌf]
Puff
噗

噗

['rəʊzɪz] , [fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃɪŋ]
Roses **,** **for** **Garnishing**
玫瑰 , 为了 装饰

玫瑰，用于装饰

[pə'teɪtəʊz]
Potatoes
土豆

土豆

[ˌeɪ 'juː]['grætæn]
au **Gratin**
au 焗烤

焗烤

[brɔɪld]
Broiled
烤制

烤制

— [kəʊld] [bɔɪld]
— **Cold** **Boiled**
— 寒冷的 煮沸

—冷煮

[hæʃt] [braʊn]
Hashed **Brown**
哈希 棕色的

薯饼

[ɪn] [mɪlk]
in **Milk**
在 牛奶

牛奶

[ˌlaɪə'neɪz]
Lyonnaise
里昂

里昂

[ə'bɹaɪən]
O'Brien
奥布莱恩

奥布莱恩

['skæləpt; 'skɒləpt]
Scalloped
扇贝状的

扇贝状

[stʌft]
Stuffed
填充

填充

[swiːt]
Sweet
甜的

甜的

['pʊdɪŋ] , ['æp(ə)l] [fə'riːnə]
Pudding **,** **Apple** **Farina**
布丁 , 苹果 法里纳

苹果粉布丁

[biːf] [steɪk]
Beef **Steak**
牛肉 牛排

牛排

[tʃiːz]
Cheese
奶酪

奶酪

['krænbəri] [fə'riːnə]
Cranberry **Farina**
蔓越莓 法里纳

蔓越莓粉

['mʌndeɪ; 'mʌndi]
Monday
周一

周一

['pærədaɪs]
Paradise
天堂

天堂

[pleɪn] [fə'riːnə]
Plain **Farina**
清楚的 法里纳

普通面粉

['sɔːsɪz]
Sauces
酱汁

酱汁

['sɪmp(ə)l] [raɪs]
Simple **Rice**
简单的 米

简餐

[steɪk]
Steak
牛排

牛排

['pʊdɪŋz] , ['lɪt(ə)l] - [lɑː] [grænd] [bel]
Puddings **,** **Little** **à** **la** **Grand** **Belle**
布丁 , 小的 - 拉 盛大 美女

布丁，小美女

[pʌf] , [pə'teɪtəʊ]
Puff **,** **Potato**
噗 , 土豆

膨化土豆

[ræ'guː; 'ræguː]
Ragout
炖菜

炖菜

- [ɒv; əv] [biːf]
Rechauffee **of** **Beef**
- 的 牛肉

牛肉炒饭

[raɪs] [bred] , ['sʌðən]
Rice **Bread** **,** **Southern**
米 面包 , 南方

米面包，南方

[krəu'kets]
Croquettes
炸丸子

炸丸子

['lemən]
Lemon
柠檬

柠檬

['mʌfɪn]
Muffins
松饼

松饼

['pʊdɪŋ] , ['sɪmp(ə)l]
Pudding **,** **Simple**
布丁 , 简单的

简易布丁

['rəʊstɪd] [bi:f] ['greɪvi]
Roasted Beef Gravy
烤 牛肉 肉汁

烤牛肉肉汁

['rəʊzɪz] , [pə'teɪtəʊ] , [fɔ:(r); fə(r)] ['gɑ:nɪʃɪŋ]
Roses , Potato , for Garnishing
玫瑰 , 土豆 , 为了 装饰

玫瑰花、土豆，用于装饰

['rʌʃ(ə)n] ['sæləd]
Russian Salad
俄语 沙拉

俄罗斯沙拉

['sæləd] , ['mʌtn]
Salad , Mutton
沙拉 , 羊肉

沙拉，羊肉

['rʌʃ(ə)n]
Russian
俄语

俄语

['sælədz]
Salads
沙拉

沙拉

[sɔ:lt] [bi:f] [hæʃ] , [nəʊ] . [wʌn]
Salt Beef Hash , No . 1
盐 牛肉 哈希 , 不 . 1

咸牛肉杂烩，1号

[nəʊ] . [ˌtu:'tu:]
No . 2
不 . 2

2号

['sænwɪtʃz]
Sandwiches
三明治

三明治

[sɑ:'di:nz] , [beɪkt]
Sardines , Baked
沙丁鱼 , 烘焙

烤沙丁鱼

[sɔ:s] , [ˌbeɪʃə'mel]
Sauce , Bechamel
酱 , 贝夏梅尔

酱汁，白汁

[braʊn]
Brown
棕色的

棕色的

[tə'mɑ:təʊ]
Tomato
番茄

番茄

[tʃɒpt] ['seləri]
Chopped **Celery**
切碎 芹菜

切碎的芹菜

[tə'mɑːtəʊ]
Tomato
番茄

番茄

[kriːm] ['hɔːsrædɪʃ] ,
Cream **Horseradish** **,**
奶油 辣根 ,

奶油辣根酱

['greɪtɪd] ['kjuːkʌmbə(r)]
Grated **Cucumber**
磨碎的 黄瓜

黄瓜丝

[ˌhɒlən'deɪz]
Hollandaise
荷兰酱

荷兰酱

['mʌʃrʊm]
Mushroom
蘑菇

蘑菇

-
Supréme
-

最高

[tə'mɑːtəʊ]
Tomato
番茄

番茄

[waɪt]
White
白色的

白色的

['sɔːsɪz] ,
Sauces **,**
酱汁 ,

酱汁，

[kəʊld] [miːt]
Cold **Meat**
寒冷的 肉

冷肉

['pʊdɪŋ]
Pudding
布丁

布丁

['skæləpt; 'skɒləpt] [pə'teɪtəʊz]
Scalloped **Potatoes**
扇贝状的 土豆

焗烤土豆

['sɪmp(ə)l] [raɪs] ['pʊdɪŋ]
Simple Rice Pudding
简单的 米 布丁

简易米布丁

[slɔː] , ['dʒɜːmən]
Slaw , German
凉拌卷心菜 , 德语

凉拌卷心菜，德语

[snəʊ] , ['æp(ə)l]
Snow , Apple
雪 , 苹果

雪，苹果

['sʊflei] , [tʃiːz]
Soufflé , Cheese
舒芙蕾 , 奶酪

舒芙蕾，奶酪

[fruːt]
Fruit
水果

水果

[suːp] , ['dʌtʃəs]
Soup , Duchess
汤 , 公爵夫人

汤，公爵夫人

['saʊə(r)] [mɪlk] [ænd; ənd] [kriːm]
Sour Milk and Cream
酸的 牛奶 和 奶油

酸奶和奶油

[kɔːn] [keɪk]
Corn Cake
玉米 蛋糕

玉米饼

[əʊld] [və'dʒɪniə] ['bætə(r)] [keɪks]
Old Virginia Batter Cakes
老的 弗吉尼亚州 连击 蛋糕

老弗吉尼亚面糊蛋糕

[pleɪn] [kɔːn] ['dɒdʒəz]
Plain Corn Dodgers
清楚的 玉米 道奇队

原味玉米饼干

[spʌndʒ] [kɔːn] [keɪk]
Sponge Corn Cake
海绵 玉米 蛋糕

海绵玉米蛋糕

['sʌðən] [raɪs] [bred]
Southern Rice Bread
南方 米 面包

南方米面包

[spʌndʒ] [kɔːn] [keɪk]
Sponge Corn Cake
海绵 玉米 蛋糕

海绵玉米蛋糕

[steɪk] ['pʊdɪŋ] ,
Steak Pudding ,
牛排 布丁 ,

牛排布丁

[bi:f]
Beef
牛肉

牛肉

[steɪks] , ['hæmbɜ:g]
Steaks , Hamburg
牛排 , 汉堡

汉堡牛排

[stju:] , [braʊn]
Stew , Brown
炖 , 棕色的

炖菜，布朗

[frentʃ] [læm]
French Lamb
法语 羊肉

法国羊肉

[læm] , [wɪð] [tə'mɑ:təʊz]
Lamb , with Tomatoes
羊肉 , 和 西红柿

羊肉配番茄

[stɒk]
Stock
库存

库存

[stʌft] [eg] [plɑ:nt]
Stuffed Egg Plant
填充 蛋 植物

酿茄子

[pə'teɪtəʊz]
Potatoes
土豆

土豆

- ['tʃɪkɪn]
Supréme Chicken
- 鸡

至尊鸡肉

[sɔ:s]
Sauce
酱

酱

[swi:t] [pə'teɪtəʊz]
Sweet Potatoes
甜的 土豆

红薯

['terəpɪn] , [mɒk]
Terrapin , Mock
龟 , 嘲笑

海龟，假

[tæm'bɑːl]
Timbale
定音鼓

定音鼓

[biːf]
Beef
牛肉

牛肉

[tuː; tə] [meɪk] ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk]
To Make Cocoanut Milk
到 制作 椰子 牛奶

制作椰奶

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ,
Tomato Sauce ,
番茄 酱 ,

番茄酱

[braʊn]
Brown
棕色的

棕色的

[tʃɒpt]
Chopped
切碎

切碎

[tə'mɑːtəʊz] , [læm] [stjuː] [wɪð]
Tomatoes , Lamb Stew with
西红柿 , 羊肉 炖 和

番茄羊肉炖菜

[left] - ['əʊvə(r)]
Left - Over
左边 - 超过

剩余物

[ˌʌn'kʊkt] [biːf]
Uncooked Beef
生 牛肉

生牛肉

['tʃɪkɪn]
Chicken
鸡

鸡

['mʌtn]
Mutton
羊肉

羊肉

['vedʒtəb(ə)l] [braʊn] [hæʃ]
Vegetable Browned Hash
蔬菜 棕色 哈希

蔬菜炒杂烩

['vedʒtəb(ə)lz]
Vegetables
蔬菜

蔬菜

[waɪt] [keɪk] , [pleɪn]
White Cake , Plain
白色的 蛋糕 ， 清楚的

白蛋糕，原味

[sɔːs]
Sauce
酱

酱

['waɪts] [ɒv; əv] [egz]
Whites of Eggs
白人 的 鸡蛋

蛋清

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。



听书破万卷

开口如有神